
LOS RECUERDOS DEL PORVENIR
Las pulquerías de la ciudad de México
Colectivo El Tinacal
CALLE
ALUMINIO
Z.P.2
la Bonita



Dedicado a
todas las personas que viven del pulque,
a las pulquerías que han cerrado
y a las que aún persisten.



LOS RECUERDOS DEL PORVENIR

Las pulquerías de la ciudad de México





Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la ciudad de México

Colectivo *El Tinacal*

Alberto Felipe Ramírez Aldama
Alejandra Velasco Pegueros
Bertha Liliana Onofre González
Miguel Ángel Alemán Torres
Nelly Rodríguez Tobón
Paul Aarón Jiménez Báez
Ulises Ortega Aguilar

Asesoría editorial: Juan Guillermo López

Diseño editorial: Diego Armando Mata González
Miguel Ángel Alemán Torres
Nelly Rodrígez Tobón

Primera edición
Mayo de 2012

PACMyC 2010

Contenido

Prólogo
Desde los yacimientos del pulque

Es necesaria una apoteosis para narrar la trascendencia del pulque en la vida de México, es un producto fruto de la especie vegetal que le dio nombre a nuestra nación, el *metl,* maguey, que como dijera Gutierre Tibón, el nombre México procede de las raíces linguales nahuas en razón de que la primera sílaba de la palabra México procede de *metl (metz, mexi), la planta divina, sagrada*; además, en el Códice Mendocino, se muestra a un fundador mítico de México que es representado con un maguey sobre la espalda *Tzin*(tli), y era llamado *Metzin* o *Mexitzin*. La apoteosis continúa en nuestros días pues destaca, con el beneplácito de los que amamos al pulque y al maguey, que el consumo se ha recuperado, que los mitos degradantes se han ido diluyendo y que la sabiduría nacional está reconociendo su deuda con esta cultura tan bella.

Si ponemos atención, la cultura de la humanidad reside o parte del suelo, de la tierra, y de ahí surgen la comida y la bebida, las creencias divinas en agradecimiento al sustento. Lo anterior se demuestra en el patrimonio colectivo bien atesorado por los pueblos. La vid y el vino son productos que procede del Mediterráneo, han sido el trabajo, moneda de cambio y sustento de muchos de sus pueblos, sobre todo es una bebida indispensable y determinante de la cultura europea, algo parecido es la cerveza, la cual procede de Egipto y define a cientos de pueblos.

Si hacemos una comparación con Mesoamérica, la bebida que nos define e incluso tiene una historia más rica y una tradición mística es el pulque. El maguey y el pulque se han dado principalmente en los estados de: Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Distrito Federal y Querétaro, sin olvidar cierta presencia en Guanajuato, Michoacán, el sur de Jalisco, parte de Veracruz, Guerrero, Coahuila, San Luis Potosí y Oaxaca. El maguey es una especie que se da principalmente en zonas altas y el pulque requiere cierto clima fresco para producirse, ello explica que las zonas menos agraciadas por el clima y suelo pero con altitud, sean las regiones que producen el mejor pulque, se reconoce pues el hábitat digno de los magueyes.

En cuestión histórica los detalles prehispánicos, coloniales y del porfiriato son explícitos, pero también hay recovecos tristes y deliciosos. Al haber sido una gran industria, existen archivos que permiten construir la historiografía, pero también al ser un elemento tan popular, algo de lo que podríamos llamar fue parte de la "canasta básica" del mexicano, nos encontramos con miles de narraciones, leyendas, magia y tradiciones orales en torno a la bebida. Toda esta historia del pulque sucede en tres espacios: el campo y la hacienda pulquera con sus tinacales; el ferrocarril y la aduana, y finalmente en las pulquerías.

Actualmente la tradición oral del pulque es importante para sostener lo antes dicho, pues bajo estas circunstancias mucho se ha perdido y lo que queda no debe olvidarse. La clase trabajadora, que siempre consumió y requirió del pulque, es la que marca esta tradición con

anécdotas, juegos de azar, albures, recuerdos de la convivencia en las pulquerías y un sinfín de hábitos. El pulque fue el elemento de vida, simplemente porque la vida y las penas eran menos si con pulque se acompañaban, era dador de la alegría y factor de convivencia; no hay que olvidar que el pulque, por ciertas propiedades químicas que posee, permite al organismo nutrirse, despejar la mente y desinhibirse; claro, está también la borrachera, era la salida o paliativo para algunos tormentos. Por otro lado, esto nos revela que muchos hombres en las pulquerías dieron inicio a las odiseas de la creación: escritores, pintores, periodistas vivieron bajo el sabor del néctar sus momentos climáticos de la creación.

En el siglo XXI el pulque se rebela y está en resistencia, sus partidarios buscan la reinvención y la base de saberes que permita que su consumo se recupere, que el maguey se siga cultivando y sobretodo que la dignidad de tlachiqueros, pulqueros y jicareros esté en todo lo alto, pues son personajes indispensables. Hoy los bebedores de pulque son jóvenes que aprecian la bebida por sus cualidades de baja graduación alcohólica, natural, de costo accesible, pero sobretodo de una filosofía y relación cosmogónica ritual prehispánica y etnicidad.

Es justamente lo rescatable que hace este grupo de aventureros, el colectivo *El Tinacal*, buscar el pulque perdido hasta debajo de las piedras, revivir datos y ubicaciones de las viejas pulquerías y sus tradiciones, entrevistar a las personas que algo o mucho tienen que ver. Sin duda es importante también que este espectro de la mediatización que vivimos le sea favorable al pulque, y ya no tan eventualmente nos regodeemos del "neopulque", aquél que vuelve a sus lugares de costumbre, desde las pulquerías hasta los hogares de todas las clases sociales, el que ahora se disfruta con la música, e incluso se baila con otros ritmos, el que acerca la convivencia entre jóvenes y los no tan jóvenes, el que hace que se abran nuevos establecimientos, el que recrea recetas de curados e inventa nuevas, en fin, el neopulque se va redefiniendo y acá en los yacimientos del pulque, en el altiplano hidalguense estamos felices de ver de nuevo un México efusivo que canta reverente al maguey.

Dice un proverbio africano que una persona fallece solamente hasta que todas las personas que lo conocieron hayan perecido. Lo mismo podemos creer del pulque, a pesar de este decrecimiento en su aprecio que vivimos, mientras haya gente que lo ame y lo defienda, mientras se preserve el saber y sobretodo la dignidad de los tlachiqueros, otros trabajadores pulqueros y su tradición: ¡habrá pulque para rato!

Raúl Guerrero Bustamante

Cronista y presidente de Amigos del Museo del Maguey y el Pulque A.C.

Presentación



En la última mitad del siglo XIX, la pulcata estaba más puesta que un calcetín para alzar el vuelo de los mitos, y el enriquecimiento de la cultura popular y el bolsillo del pulquero.

Armando Ramírez

En el centro del país las pulquerías eran tan comunes que se decía se encontraba una en cada esquina y que habían más pulquerías que carnicerías o panaderías en la ciudad de México. Son muy pocos los autores que asentaron en libros algún registro de pulquerías y la gran contribución que hicieron éstas a la cultura popular y gastronomía mexicana.

Quizás la referencia más antigua de una pulquería la encontremos en el capítulo titulado "El Pulquero" del libro, *Los mexicanos pintados por sí mismos* de 1855, aquí José María Rivera nos hace una fabulosa descripción de este local comercial, acompañado de un grabado donde se representa al "Jicarero" dentro de una pulcata.

En 1864 Manuel Payno escribió *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, en este texto expone quizás el primer listado de nombres de pulquerías, característica única de estos lucrativos locales y distintivo que las hacía diferentes a los demás giros comerciales por los nombres tan folklóricos con los que se les designaba. Además, nos cita leyes aplicables al funcionamiento de las pulquerías y más de 500 nombres de propietarios de pulcatas de la época. En 1891 Payno nos vuelve a deleitar en su novela *Los Bandidos de Río Frío* con una descripción del San Lunes y el ambiente de este día de asueto casi obligatorio en las pulquerías.

El libro de mis recuerdos escrito por Antonio García Cubas en 1904, nos describe de manera magistral al pulquero y la pulquería, sobre la vida cotidiana de esa época nos dice: "Nadie ignora lo que es un pulquero, como tampoco ignora lo que son las pulquerías de las que se encuentra una cada veinte pasos…"

En 1926 el gran muralista mexicano Diego Rivera, en la revista *Mexican Folkways*, publica dos ensayos titulados "La pintura de las pulquerías" y "Los nombres de las pulquerías". El pintor nos dice: "Si la pintura de las pulquerías es capitalmente importante dentro del arte plástico, sus nombres constituyen los mejores poemas sintéticos mexicanos".

"Las artes populares en las pulquerías de México" es el titulo del ensayo que publicó en 1941 Guadalupe Ramírez en el *Anuario de la Sociedad Folklórica Mexicana,* hasta hoy descripción insuperable de la cultura pulquera. A través de sus líneas, nos lleva por el uso de papel de china en las pulcatas, a los recipientes y medidas usados para servir el nuetle, la pintura en las paredes, la poesía y la música pulquera, los bailes populares, los nombres de las pulquerías, los obsequios y premios que se daban a los parroquianos, terminando por las festividades que se daban en torno a la pulquería como las celebraciones del Carnaval y el Sábado de Gloria.

La Unión Nacional de Propietarios de Pulquerías AC en 1968 editó el *Directorio de Pulquerías del Distrito Federal* (a solicitud y como manera de control de "cuotas" del

entonces joven político, Carlos Hank González). Esta es quizás la primera gran recopilación impresa, de los nombre de los propietarios, direcciones, y nombres de las 1 064 pulquerías que funcionaban con licencia en el DF

Nueva Picardía Mexicana, publicado en 1971, autoría de Armando Jiménez, en el capítulo "Síntesis de una novela inédita", a manera de historia policiaca de espías, nos lleva por la vida cotidiana dentro de una pulquería. No se pueden dejar de mencionar los dibujos de Alberto Beltrán que de manera magistral, y con el título "Medidas de Pulque", nos ilustra los "recipientes para inflarle al pulmón" usados en las pulcatas.

En 1980 aparece la llamada Biblia Pulquera, el gran libro de Raúl Guerrero Guerrero *El Pulque, religión, cultura y folklore*. Publicación que entre sus méritos recoge por primera vez una gran cantidad de fotografías de principios del siglo XX, la información antropológica que nos da sobre la cultura entorno a las pulquerías, es vasta e inigualable.

Guía del pleno disfrute de la ciudad de México de Jorge Legorreta, editada en 1994, nos lleva por una deliciosa clasificación de 72 pulquerías de la capital en donde nos reseña las catedrales del nuetle por nombre, año de fundación, dirección, y además nos hace una pequeña descripción muy creativa de cada pulquería. En el prólogo, Carlos Monsivais comenta que estos son "Lugares comunes, sitios inesperados". Con textos jocosos, estamos más que antojados por el autor a entrar a tomar un Pulmex.

A principios del siglo XXI, sale a la venta *Lugares de gozo, retozo, ahogo y desahogo en la Ciudad de México*. Aquí el gran cronista capitalino Armando Jiménez nos describe la historia de nueve pulquerías y nos da a conocer fotos inéditas que ilustran este grandioso libro. En el 2008 sale *Somos Hijos del maguey, vida, pasión ¿y muerte? del pulque,* libro donde Corina Salazar recupera la vida cotidiana de las pulcatas actuales de forma muy novedosa y rompiendo estereotipos en sus textos e imágenes, nos presenta la neocultura pulquera.

Ahora, en el año 2012, jóvenes entusiastas y emprendedores del colectivo *El Tinacal*, nos presentan el libro *Los recuerdos del porvenir, Las pulquerías de la ciudad de México*. Este libro nos presenta una gran trabajo de investigación de campo que les llevo varios años recorriendo todas las colonias de la capital, así recopilaron la historia, anécdotas y fotografías de las pulquerías de la ciudad. El resultado, un registro de 72 establecimientos que quedan como testimonio para la posteridad. Durante la edición de este libro algunas pulcatas cerraron por la falta de clientela, pero este documento las registró y por primera vez, recupera por medio de fotografías y textos la historia de cada una. Este libro es una gran contribución a la historia de México, viene a llenar un vacío cultural y como su opera prima el colectivo *El Tinacal* nos presenta el primer compendio de pulquerías en funcionamiento del siglo XXI en la gran ciudad de México. Por primera vez un libro rompe todos los mitos urbanos de las pulquerías y nos demuestra que no han desaparecido, sigue vivas y espumeantes como el blanco pulque.

¡Sólo existen pulquerías en México, Vivan! Íconos vivos del nacionalismo.

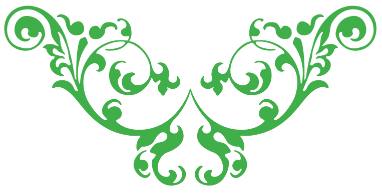
Javier Gómez Marín





Del maguey

Al vaso



El maguey o las "vacas verdes"

El agave, que en latín significa "admirable", es una planta endémica de México que desde hace muchos años ha brindado techo, comida y sustento a los mexicanos. El término maguey, proviene de la lengua haitiana arauaca y en náhuatl se le llama *metl*. Esta planta forma parte de la familia *agavaceae*, de la cual se han identificado cerca de 200 especies en el país, entre las que se encuentra el maguey pulquero, endémico de los estados del altiplano central y del occidente de México destacando el agave salmiana, agave americana y el agave *atrovirens*, conocido entre los tlachiqueros como "maguey manso".

Resiste sequias, heladas y demás contingencias climáticas, es una planta extraordinaria que además de ayudar a evitar la erosión de la tierra, brinda diversos productos, como el aguamiel y el pulque, ambos con propiedades nutrimentales y medicinales. Las pencas son utilizadas como leña, para cocinar barbacoa y anteriormente, para construir casas. El ixtle, fibra que se extrae también de las pencas, es utilizado, sobre todo en el Valle del Mezquital, Hidalgo, para elaborar artesanías. El mexal, la piel que se quita a la piña del maguey cuando se raspa, sirve como alimento para los animales, y el mezontete, la parte inferior del maguey, como banco y abono orgánico.

El maguey es también un símbolo de identidad "… es como la raíz de nuestra tierra y el pulque su sangre, una sangre que debería de seguir alimentándonos", por ello no es de asombrar que Alejandro de Humboldt llamara "el árbol de las maravillas" a esta planta prodigiosa.



Los alegradores de la vida

Los tlachiqueros (del náhuatl *tlachiqui*, como le llamaban los mexicas al aguamiel en la época prehispánica) son en su mayoría campesinos dedicados al cultivo y aprovechamiento del maguey. Hombres y mujeres sabios, los y las tlachiqueras han aprendido los secretos de la planta y la bebida de generación en generación, hecho que ha mantenido esta tradición desde hace aproximadamente mil años, tiempo en que se calcula, se descubrió la manera de obtener el pulque. Sus saberes, prácticas y cosmovisión en torno al maguey y el pulque son un tesoro invaluable no sólo para la cultura que gira en torno a estos dos elementos, lo son también para el campo en general y para quienes habitamos este país, ya que con su sapiencia ayudan a mantener el equilibrio entre la naturaleza y los hombres. Sin ellos el maguey no sería sembrado y sin sus cuidados, su dedicación y su tenaz empeño por continuar con la tradición pese a las adversidades, el pulque difícilmente llegaría a las ciudades. Y es que "si el pulque es la bebida que alegra la vida, los tlachiqueros son el vínculo conductor, los alegradores de la vida".



La *pulquimia* o el proceso de elaboración del pulque

Es en luna nueva cuando se siembra el maguey, ya sea a través de semillas o de hijuelos,[1] esto último es lo más recurrente entre los tlachiqueros. Y seis o 15 años después (dependiendo del clima, la tierra y la humedad), cuando el maguey creció y el meyolote[2] está adelgazado, la luna llena indica que es momento de caparlo. Entonces se busca la "cara" o la "puerta" del corazón de la planta y se "abre camino", es decir, se van quitando una a una las pencas del centro hasta que éste queda más delgado todavía y se introduce la barreta[3] quedando al descubierto la "piña" del maguey, concavidad que inmediatamente es cubierta con los trozos que se quitaron a la planta, y en la que días o meses después, según el tlachiquero, la savia comenzará a manar. Esa savia es el aguamiel, un líquido claro, amarillento y dulce con propiedades medicinales y nutrimentales: a los niños los ayuda a fortalecer sus pulmones; las mujeres, al beberlo, producen más leche durante la lactancia y ayuda también en casos de anemia.

El aguamiel se extrae diariamente de los magueyes durante las mañanas y las tardes con ayuda de un acocote (aunque en algunos lugares se ha reemplazado por una botella de *Cocacola* con una manguera) con el que los tlachiqueros succionan el líquido sin que éste llegue a su boca. Después de extraerlo en su totalidad, el tlachiquero "raspa" la concavidad con un "raspador"[4], con movimientos circulares y suma delicadeza para no herir sus poros. Acto seguido, se tapa la "piña" con pencas de maguey para evitar que entre polvo o que algún tlacuache o zorrillo quieran degustar el dulce líquido.

Después de llevar a cabo esta acción con todas sus "vacas verdes"[5], el tlachiquero se dirige a su tinacal o al lugar que tiene reservado para fermentar el pulque, en donde se encuentran los contenedores de plástico o madera que, a su vez, contienen la semilla o el pie de pulque, la cual no es más que pulque añejo que se ha seleccionado, guardado y cuidado durante cierto tiempo. Posteriormente echan a "pudrir" el aguamiel, es decir, vierten este líquido al pulque que está esperando su "alimento" en los recipientes y con sumo respeto, tlachiqueros de Hidalgo, sobre todo, se quitan el sombrero y cantan el siguiente rezo:

En el nombre sea de Dios todo poderoso
y la siempre virgen María

1 Los hijuelos son los magueyes pequeños que nacen alrededor de la planta, específicamente de los magueyes hembra, pues son éstos los que se reproducen, no así los magueyes machos.
2 El corazón o centro del maguey
3 Instrumento de metal con el que se arranca el corazón del maguey
4 Instrumento con forma de cuchara grande
5 Así se refieren a los magueyes algunos tlachiqueros, específicamente las mujeres tlachiqueras en la Sierra Norte de Puebla.

El mito de la fermentación del pulque a través de la famosa muñeca[6] se desvanece cuando uno conoce la delicada y entregada manera en la que los tlachiqueros producen el pulque, siendo los cantos y los rezos parte importante del proceso. Don Agustín Álvarez, tlachiquero de Tepeapulco, Hidalgo, lo dice más claramente:

> Yo en mi cuartito tengo dos tres cubetas de pulque, allí yo rezo y canto como si fuera en el tinacal antes y por eso hay gente que a mí me ha preguntado, bueno, ¿pues qué le echas al pulque?, ¿pues qué quieren que le eche yo?: aguamiel, pero yo le rezo como si fuera un tinacal.

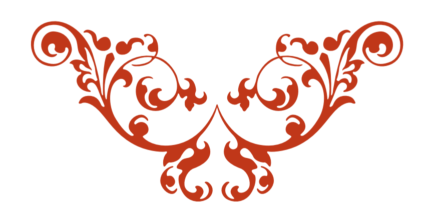
El *octli*, entonces, es el resultado de la fermentación del aguamiel con la semilla o el pie de pulque y de un delicado y largo proceso que los tlachiqueros llevan a cabo para producirlo. Así, a través del maguey y en complicidad con la luna y la sabiduría de los tlachiqueros es como se crea la "pulquimia", así es como el pulque llega a nuestro paladar, a nuestro organismo y a nuestro corazón.



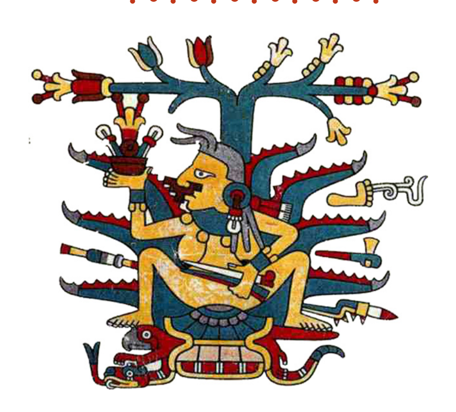
6 Un mito que ha girado desde hace muchos años en torno al pulque es el de la fermentación con la famosa "muñeca", es decir, excremento de vaca o de ser humano, lo cual resulta una falacia que inventó la industria cervecera para desprestigiar a la bebida y ganar terreno ante ella.


1994
SOCIO
SOCIO

Los recuerdos
El devenir del pulque en la historia



Del origen al mito



Mayahuel, deidad relacionada con el pulque. Códice Laud, pág 16.

Si bien las fuentes históricas sobre el descubrimiento del pulque difieren entre sí, en diversos documentos etnohistóricos se registra que el pulque fue descubierto en Tollan, sitio arqueológico ubicado en lo que actualmente es el municipio de Tula de Allende, Hidalgo, durante el señorío de Quetzalcóatl. Fue en esta época cuando Tezcatlipoca, Ihuimécatl y Toltécatl le llevan pulque al gobernante para que lo pruebe, dándole más de las raciones que estaba permitido ingerir. Quetzalcóatl se embriaga con la bebida y comete faltas, por lo cual se autoexilia y se prende fuego en la costa del mar, convirtiéndose su corazón en la estrella de la mañana. Así, Goncalves de Lima, fija la fecha del descubrimiento del pulque entre 884 y 985 d. C.[1]

Sin embargo antes de este hecho histórico se creó el maguey. La leyenda más representativa sobre el origen de la planta es la de la diosa Mayahuel, una estrella de la constelación de las tzizimine que dormía al lado de sus hermanas y su abuela, la gran Tzizimitl cuando Quetzalcóatl, quien buscaba el secreto para traer la felicidad a los hombres, subió al cielo. Al llegar a su lado la despertó, convenciéndola de que bajara con él a la tierra. Mayahuel accede, pero cuando su abuela se da cuenta de que no está, los persigue enfurecida acompañada de las tzizimine. Al llegar a la tierra, Quetzalcóatl yMayahuel se funden en un árbol pero la abuela logra arrancar un pedazo de éste, que era la parte de Mayahuel. Cuando Quetzalcóatl vuelve a su forma de humano entierra los pedazos, naciendo así el primer maguey, el gran árbol de las maravillas.

El origen de la palabra pulque ha sido debatido entre algunos especialistas como Oswaldo Gonçalves de Lima, quien argumenta que algunos cronistas hacen referencia al participio náhuatl poliuhqui, que significa descompuesto, sin embargo menciona que es un término mal empleado y que la palabra pulque fue un barbarismo castellanizado.[2] El nombre original en náhuatl de la bebida es *octli* que significa vino, y algunas variantes son: *neutli* (aguamiel), *iztacoctli* (pulque blanco), *octlipoliuhqui* (pulque descompuesto), *teoctli* (vino divino), *sei* (pulque en lengua hñahñu), *tlaloctli* (vino de la tierra), *octij* (pulque en la variante del náhuatl de Cuetzalan, Puebla).

1 Patricia Fournier García, *Los hñahñu del Valle del Mezquital. Maguey, pulque y alfarería,* CONACULTA/INAH/ENAH, México, 2007, págs. 183-184.
2 Oswaldo Gonçalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, Fondo de Cultura Económica, México, 1986, pág. 13.

De lo mítico a lo profano

Como vemos, en la época prehispánica el pulque fue concebido como una bebida sagrada sujeta a actividades rituales; por lo anterior, su consumo estaba limitado y era casi exclusivo de los sacerdotes y detentores del poder; de ese modo, la mayoría de la población indígena no podía beberlo:

> Se prohibía un trato popular, no controlado por la autoridad religiosa, del hombre con la divinidad… Por eso los sacerdotes, celosos de su papel de mediadores y deseosos de conservar la autoridad y el poder que éste les daba, veían como un peligro que el hombre común saliera de su control para ingerir una sustancia que era cuerpo divino.[3]

No obstante, el periodo colonial cambió rotundamente la concepción social del pulque pasando de ser una bebida mística y religiosa, a una bebida cotidiana para la nueva sociedad en construcción. "Los indios, al perder su carácter guerrero, dejaron de ver en el pulque la bebida de los valientes y los sabios, convirtiéndolo poco a poco en el licor de los vencidos. En su amargura todos tuvieron acceso a la embriaguez desacralizada y los jóvenes se arrogaron el derecho de los viejos y los soldados"[4].

Por su parte, la Iglesia católica manifestó su repudio hacia la bebida bajo el argumento de que la embriaguez atentaba contra los valores cristianos e impedía que los fieles acudieran a las celebraciones religiosas. La justificación anterior no era del todo errónea, puesto que durante las fiestas patronales los habitantes preferían quedarse en las pulquerías que acudir a la iglesia. "Ante la inasistencia de los feligreses a las ceremonias religiosas, los sacerdotes sugirieron una reducción en el horario de funcionamiento de las pulquerías y propusieron que los días de fiesta religiosa se abrieran las pulquerías después de la hora de la misa principal."[5]

La considerable entrada de pulque a la ciudad llevó a que en 1652, el virrey, duque de Albuquerque, estableciera el primer impuesto al pulque introducido a la capital y a que en 1668, el Ayuntamiento de la ciudad de México autorizara un total de 24 expendios para la venta de pulque.[6] Se estableció una aduana en la llamada "Garita de Peralvillo", ubicada al norte de la ciudad, pues era en esa zona donde entraba la mayor cantidad de pulque procedente de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.[7] Así, la venta de pulque, que en un principio debilitaba los ingresos de la Real Hacienda, después los fortaleció.

---

3 Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, Fondo de Cultura Económica, México, 1991, pág. 17.
4 Fernando Benítez, "El señor maguey", en *Artes de México. Maguey*, no. 51, México, 2000, pág. 14.
5 Miguel Ángel Vásquez Meléndez,"Las pulquerías en la vida diaria de los habitantes de la ciudad de México", en Pilar Gonzalbo Aizpuru [coord.], *Historia de la vida cotidiana en México. vol. III El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, México, 2005, pág. 88.
6 Diego Echegaray, *El pulque y las haciendas pulqueras*, San Ángel Ediciones, México, 2010, pág. 13.
7 Raúl Guerrero, *El pulque,* Joaquín Mortíz-INAH, México, 1985, pág. 108.

Pese a la excomunión de los bebedores de pulque en 1697, la producción siguió aumentando y pronto las autoridades permitieron la instalación de pequeños puestos para la distribución y consumo de la bebida; sin embargo, los consumidores no siempre tenían recursos para pagar su consumo, por lo que en ocasiones dejaban objetos en empeño, como prendas de vestir o herramientas de trabajo. "Una inspección realizada en 1768 corrobora el empeño y la tendencia al consumo de varios tipos de trabajadores; en esa inspección se encontraron herramientas empeñadas como armador de cochero, lima de arcabucero, tijeras de sastre, azote de cochero, bolsa de barbero, plomada de albañil y tenaza de peluquero."[1]

En muchas ocasiones los clientes ya no recuperaban sus pertenencias, por lo que llegaban a ser subastadas. Además, de manera frecuente los trabajadores realizaban sus labores en estado de ebriedad, provocando el enojo de sus patrones. Esta situación llevó a que las autoridades trataran de regularizar las pulquerías para que fueran lugares de paso y los bebedores permanecieran sólo el tiempo en que consumían su bebida. Además, se estableció que las pulquerías debían estar abiertas en tres de sus cuatro lados para que las autoridades pudieran vigilar a los bebedores; además debían contar con un mostrador y una bodega o tinacal para guardar el pulque. No obstante, "Contra las disposiciones oficiales, hacia 1784, de las 45 pulquerías existentes en la ciudad de México sólo siete contaban con el tinacal y el mostrador, el resto tenía entre dos y cuatro paredes alrededor".[2]

Las principales pulquerías que había en la ciudad en tiempo del virrey Revillagigedo eran *La delgadillo, La alamedita, El hornillo, La orilla, Las calderas, Las recogidas, Puesto nuevo, Pulquería de San Felipe de Jesús, El arbolillo, La retama, La candelaria, El puente, El tumbaburros, Los camarones, Pulquería de Montiel, El cuajomulco, Pulquería de Madrid, La nana, Pulquería de Juan Carbonero, La altuna, Tepechichilco, La colalpa, La lagunilla, San Martín, El órgano, Las papas, Tenexpa, Granaditas, Pulquería de Juanico Rodríguez, Pulquería de Solano, Mixcalco* y *Los cantaritos.* Cabe mencionar que en esa época se suprimieron 12 pulquerías, entre ellas dos muy célebres por sus riñas y por su buen pulque, llamadas *El pradito* y *El tornillo.*[3]

Los dueños de las pulquerías permitían la venta de alimentos. "Era tan habitual esta costumbre que algunas pulquerías eran conocidas, y preferidas por los clientes, por algún tipo de alimentos que en ellas se podían degustar. Eran famosas las chalupas de la pulquería *Pañeras*, los tamales de la pulquería *Retama* y otros platillos más, casi todos sazonados con grasas y chiles."[4] En estos lugares no sólo se vendía pulque natural o blanco, "también se preparaba con hierbas y raíces, a veces con peyote, que lo hacía mucho más embriagante."[5] Asimismo, llegaban a las pulquerías músicos con arpas y guitarras incitando así un ambiente

1 Miguel Ángel Vásquez Meléndez, *Op. cit.*, pág. 91.
2 *Ibidem,* pág. 78.
3 Manuel Payno, *Obras completas tomo XVI. Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, 2005, CONACULTA, México, pág. 134.
4 Miguel Ángel Vásquez Meléndez, *Op. cit.*, pág. 81.
5 Juan Pedro Viqueira Albán, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, Fondo de Cultura Económica, México, 1987, pág. 171.

festivo. En el siglo XVIII había 45 Pulquerías, muchas de ellas tan grandes, que podían albergar entre 500 y 600 bebedores[6] volviéndose así los centros de convivencia por excelencia de las clases populares.

Durante la época independentista, las medidas de seguridad contra las pulquerías aumentaron por el temor a que se convirtieran en centros de reunión política y propagación de ideales liberales:

> En los meses previos a septiembre de 1810 la tensión entre la población citadina pareció incrementarse por lo que las autoridades decidieron reforzar la vigilancia en los sitios de reunión pública. El 5 de junio de 1810 la Real Audiencia Gobernadora expidió un bando por el que obligaba a las pulquerías y vinaterías de la ciudad, e incluso de la Villa de Guadalupe, a que permanecieran cerradas durante los días festivos, comprendidos los domingos, hasta la una de la tarde. La medida se mantuvo en vigor durante todos los años que duró la guerra de independencia, pero como afectaba gravemente los intereses de los pulqueros, éstos no dudaron en sobornar a las autoridades (y éstas en aceptar el cohecho) para que les permitieran continuar con la venta de la bebida.[7]

Pese al establecimiento de estas medidas, las pulquerías no fueron prohibidas debido que el pulque producía importantes ingresos a la Real Hacienda y a los hacendados; por lo anterior, las autoridades solamente se limitaban a vigilar atentamente dichos lugares. Las canciones obscenas, los albures y el baile animaban a la mucha gente que se encontraba ahí.[8] Adicionalmente, las pulquerías se adornaban con papel picado y en diversas ocasiones los pulqueros "mandaban a que en los tinacales se pintaran motivos alusivos a los títulos con los que se bautizaban, fue así como después se pintaron escenas en los muros interiores"[9] de las pulquerías.

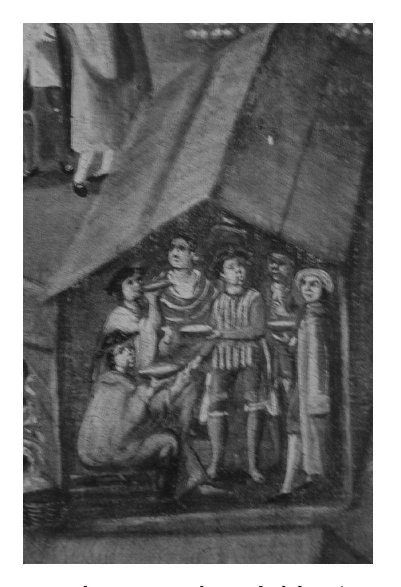
Asimismo, por su complejidad las pulquerías contaban con varios trabajadores para la realización de funciones específicas: administrador, encargado del negocio y de la coordinación del lugar; animador, generalmente un muchacho que estaba en la entrada animando a las personas a entrar; cajeteros, porque dentro de las pulquerías, la bebida era servida en cajetes de barro, y los encargados de servirla eran llamados de esta manera, también se encargaban de la limpieza del lugar, además de recoger los cajetes que se rompían, para evitar que los clientes ya ebrios los pudiesen utilizar como armas en las peleas que se ocasionaban;[10] sobresaliente, calmaba los ánimos en las riñas y en los días con más clientela, generalmente los domingos y los lunes; también avisaba al administrador sobre la llegada de oficiales; para incentivar la venta, se contrataron a bellas mujeres para servir el pulque, comúnmente guarecidas por sus hermanos, padres o amantes.[11]

---

6 Archivo General de la Nación, *Boletín del AGN*, "Informe sobre Pulquerías y Tabernas, 1784" tomo 18, 2° parte, págs. 204-206, citado en Arturo Soberón Mora, "La conspiración del pulque", Revista *Proceso Bicentenario*, *Los Rostros de lo Prohibido,* Fascículos coleccionables, No. 16, México, julio 2010., pág. 6.
7 *Ibidem*, pág. 9
8 Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, citado en Raúl Guerrero, *Op. cit.,* pág. 109.
9 Arturo Soberón Mora, *Op. cit., pág. 8.*
10 Miguel Ángel Vásquez Meléndez, *Op. cit.*, pág. 80.
11 Arturo Soberón Mora, *Op. cit.,* pág. 7.

La ubicación de pulquerías y el precio del pulque estaban determinados por la clientela y la zona. Al centro de la ciudad se ubicaban las mejores y por ende eran éstas las que contaban con más servicios; no obstante, la mayoría se encontraba en los suburbios y no contaban con letrinas, por lo que los visitantes hacían sus necesidades cerca del establecimiento generándose un ambiente insalubre y pestilente.[1] Además el piso de tierra y el techo de ramas atraían a una gran cantidad de moscas.

Para no incentivar la permanencia de las personas, los pulqueros tenían prohibido llevar a cabo acciones de mejoramiento en la infraestructura del establecimiento; por lo que sólo se construyeron jacalones a manera de baños. No obstante, en muchas ocasiones estos espacios fueron utilizados para actos de prostitución e incluso violaciones,[2] debido a que en las pulquerías convivían tanto hombres como mujeres. Por otra parte, algunos dueños de pulquerías no tiraban el viejo pulque y lo mezclaban con el nuevo, dicha mezcla tiene mayores niveles de alcohol por lo que era más solicitado por la clientela. A pesar de que estos establecimientos cerraban temprano, la fiesta continuaba en las plazas públicas y en las calles hasta el amanecer,[3] lo que provocaba riñas y desordenes públicos. Pese a los contratiempos, el número de pulquerías aumentó rápidamente; en 1825 existían alrededor de 80, en 1831 había 250 y en 1854 se duplicaron hasta llegar a 513.[4] Algunas de las pulquerías más famosas fueron: *Tío Juan Aguirre, No me estires, El valiente, La currutaca, El bonito, Don Toribio,*[5] *Pulquería del moro valiente, Pulquería de Sancho Panza, El judío errante, Esmeralda, El espía del gran mundo, Los mosqueteros, Norma Semiramis, La sonámbula.*[6]



Visita de un virrey a la catedral de México, 1720 (detalle). Anónimo. Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec.

Posteriormente, con la instauración de la República, se trató de erradicar los "vicios nacionales" y en 1854 se ordenó trasladar las pulquerías a la periferia para así "limpiar" los espacios públicos que eran frecuentados por la elite, por lo que comenzó una nueva proliferación de pulquerías pero ahora en los barrios bajos, situación que el gobierno no pudo controlar.[7] No obstante, y pese a la extensa campaña de desprestigio, los ingresos por el pulque seguían siendo considerables. En 1865 el pulque dejó de transportarse en mulas y comenzó a circular por ferrocarril. Durante los gobiernos de Benito Juárez y Sebastián Lerdo de Tejada se realizaron numerosas concesiones

1 *Ibidem,* pág. 6

2 Mariana Díaz Álvarez, "Las Pulquerías de la ciudad de México en el Siglo XIX", en Revista *Bicentenario. El Ayer y hoy de México*, Volumen 2, Número 5, Instituto Mora, México, 2009, pág. 20.

3 *Ibidem, pág. 23.*

4 *Ibidem, pág. 24*

5 Raúl Guerrero, *Op. cit,* pág. 142.

6 Mariana Díaz Álvarez, *Op. cit.,* pág. 17.

7 *Idem.*

para la construcción de vías, afianzando al ferrocarril como uno de los principales medios de transporte; sin embargo, es durante la presidencia de Porfirio Díaz cuando se consolida gran parte del Sistema Ferroviario Nacional. Este apogeo fue aprovechado al máximo por los empresarios pulqueros, quienes vieron la oportunidad de contar con un medio rápido y efectivo para la distribución del pulque, pues al ser una bebida perecedera, requería que su reparto se realizara en el menor tiempo posible.



Interior de una pulquería en el siglo XIX. Casimiro Castro. *Mexico y sus alrededores*, 1855.

> Entre 1866 y 1880 el pulque era remitido a la ciudad de México a través de una sola vía: el Ferrocarril Mexicano. Sus principales puntos de embarque eran las estaciones de Apan, Soltepec, Ometusco, Otumba y Atlixco. En el intervalo de 1880 a 1892, se construyó el Ferrocarril Interoceánico y el Ferrocarril de Hidalgo y Nordeste, con lo que se quebró el monopolio ejercido por el Ferrocarril Mexicano en casi toda la región pulquera.[8]

Durante la segunda mitad del siglo XIX se construyó la terminal ferroviaria de Nonoalco y la aduana trasladó sus operaciones a este lugar. Durante el Porfiriato se utilizó el atrio de la iglesia de Tlatelolco como bodega provisional para recibir la carga proveniente del ferrocarril y la estación de Peralvillo recibía el cargamento que llegaba por las líneas del ferrocarril Interoceánico y de Hidalgo.

De lo profano a lo glorioso

El porfiriato es conocido por ser uno de los periodos de mayor ebullición y trajín en las aduanas pulqueras. Diariamente asistían un promedio de 600 personas, entre vendedores, catadores y compradores. Estas transacciones generaban, en promedio, de 25 a 30 mil pesos, sin contar todo el beneficio que posteriormente se obtenía por la venta en los expendios y pulquerías.[9]

8 Mario Ramírez Rancaño, *Ignacio Torres Adalid y la Industria Pulquera*, 2000, Ed. Plaza y Valdés, México, pág.45.
9 Información obtenida en la exposición “Del tinacal a la aduana”, Museo de los Ferrocarrileros, Octubre 2011.

Como mencionamos, hasta antes del ferrocarril el alcance de distribución del pulque era muy corto debido a su rápida fermentación, sin embargo, los grandes beneficios económicos recibidos por la expansión del negocio permitieron a los empresarios invertir en la generación de sociedades para organizar la producción y distribución del pulque; tal fue el caso de la creación de la "Compañía expendedora de Pulque" en 1909, por iniciativa de Ignacio Torres Adalid, hacendado pulquero conocido con el singular apodo de "El rey del pulque". Incluso el mismo Porfirio Díaz solicitó que el maguey y sus derivados fueran analizados científicamente para conocer con certeza sus beneficios.[1] De esta manera se sentaron los precedentes para los análisis científicos de las propiedades y aportes nutrimentales del pulque, así como para la obtención de diversos productos de dicha planta.

Algunas de las pulquerías que por aquellos años abrieron sus puertas son: *La rueda de la fortuna, El sitio de Lady Smith, La noche triste, La dama de las Camelias, El club langosta, El último día de Pompeya, Un bautizo en carnaval, Las Delicias de Colón, El recreo del Ferrocarril, Los xilocuiles, La reunión de los amigos, La toma de Ciudad Juárez, La onda cálida.*[2] Por su parte, de ésta época sobreviven: *La reyna Xóchitl, La risa, La victoria, La gloria, La primavera, La onda fría, El jarabe mexicano, El templo de Diana* y *La Xóchitl.*[3]



Hacienda de San Bartolomé del Monte, Nanacamilpa, Tlaxcala.

1 José G. Lobato, *Estudio químico industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque,* Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, México, 1884.
2 Francisco Gamoneda, *Nombres de pulquerías funcionando entre 1901 y 1914*, 1921, Fondo: Ayuntamiento Gobierno del Distrito Federal, Sección: Gobierno del Distrito, Pulquerías.
3 Aunque el nombre perdura, no todas estas pulquerías permanecen en el lugar donde originalmente abrieron. Ver apartado: "Las pulquerías vivas de la ciudad de México".

De lo glorioso a la profilaxis

A pesar de que durante el gobierno de Porfirio Díaz fue la etapa de mayor prosperidad para el pulque, es también durante este periodo cuando comenzaron a gestarse infinidad de ataques y campañas en su contra, la mayoría provenientes de personas o grupos conservadores que denigraban a quienes lo consumían acusándolos de ser personas poco productivas, violentas y sucias. Al ser una época progresista que buscaba colocar a México a la altura de las grandes potencias mundiales, el pulque comenzó a ser asociado con la miseria y la degradación; a su vez las pulquerías eran vistas como centros de vicio donde las personas acudían a embrutecerse gastando sus salarios y energías en actividades improductivas. Lo anterior tuvo su fundamento en diversos estudios, uno de los cuales señaló que las familias de medianos y bajos recursos destinaban gran parte de sus ingresos al consumo de pulque, superando lo destinado al vestido y a la compra de carne; otra investigación hizo referencia al elevado número de pulquerías asentadas en la ciudad de México, poniendo como ejemplo a una comunidad donde se registró la existencia de 1 311 pulquerías para una población de apenas 400 000 habitantes.[4]Aunque el alto consumo de pulque se debía en gran medida a que muchas personas lo consumían como alimento y no como bebida embriagante,[5] las voces de alarma dieron como resultado la regulación de pulquerías hasta que en 1909 se estableció que debían existir, por lo menos, 100 metros de separación entre una y otra.[6]

Por otra parte, fue también durante esta etapa cuando en México cobró fuerza el consumo de la cerveza impulsada de igual manera, por el desarrollo de las redes ferroviarias. Aunque ya se comercializaba desde pocos años después de la caída de Tenochtitlán, su consumo era bastante reducido, sin embargo, los avances tecnológicos y las posibilidades de exportación la convirtieron pronto en una gran competencia para el pulque. Se ha llegado a pensar que la cerveza es la única responsable de las campañas de desprestigio en torno al pulque, sin embargo, esto no es del todo cierto pues como hemos visto, su rechazo obedece a un proceso histórico apoyado por diversas instancias entre ellas, por supuesto, la industria cervecera.

De la profilaxis a la apología

Como hemos visto, durante los primeros años del siglo xx, el concepto de pulquería se homogeneizó paulatinamente. Como apunta Armando Jiménez, los establecimientos se transformaron y distinguieron por atributos como: mosaico, piso de cemento, cuadros con paisajes, escenas de toreo, espejos con marcos dorados, bolas de cristal de diversos colores y en algunas ocasiones hasta por un viejo fonógrafo colocado en el mostrador.[7]

4 Mario Ramírez Rancaño, *Op. cit.,* pág. 90.
5 *Ibidem,* pág. 80.
6 *Ibidem,* pág. 91.
7 Armando Jiménez, *Lugares de gozo, retozo, ahogo y desahogo en la ciudad de México*, Océano, 2000, págs. 16-17.

Algunas de las adaptaciones hechas en las pulquerías se inspiraron en otros negocios que expendían bebidas alcohólicas, como las cantinas y tabernas, que a su vez tomaron como modelo los negocios del viejo continente. De hecho, las pulquerías contaron con canaletas, escupideras y sanitarios semejantes a los de las cantinas. Así fue como dio inicio una época que dotó a la ciudad de México ya no de improvisados jacalones y cuchitriles, sino de coloridos establecimientos, reconocidos por sus peculiares nombres y que formalizaron su actividad dentro de los marcos de la legalidad. Sin embargo, no podemos generalizar y afirmar que este modelo se implantó uniformemente, pues no dejaron de existir numerosos expendios clandestinos también conocidos como *toreos* y la venta ambulante de pulque, sobre todo en la periferia de la ciudad.

Las pulquerías continuaron arbitradas por los reglamentos existentes y quedaron sujetas a las sanciones correspondientes en caso de incumplimiento. El Ayuntamiento de la ciudad de México fue el encargado de hacer cumplir dichas reglamentaciones, tal como lo confirma la evidencia documental. En el Archivo Histórico del Distrito Federal (AHDF), específicamente en el fondo Ayuntamiento del Distrito Federal, Sección: Infracciones de Pulquerías, nos podemos dar cuenta del importante número de establecimientos y algunas de las circunstancias en que operaban. Entre 1919 y 1920, temporalidad del citado fondo documental, las pulquerías infraccionadas se ubicaban mayoritariamente dentro del primer cuadro de la ciudad, en zonas rojas y en las de importante actividad económica.

Por ejemplo, las colonias Merced, Tepito o Doctores fueron sitios donde pulularon. Algunas calles de estas zonas concentraron varias pulquerías destacando las de Jesús Carranza, Bartolomé de las Casas, Aranda, Topacio, Cuahutemotzin y sus alrededores. El control que ejerció el Ayuntamiento sobre las pulquerías, casi exclusivamente se limitó al centro de la ciudad y sus alrededores, quedando la periferia bajo una regulación endeble, no incluyéndose pulquerías de barrios y pueblos.

Otro aspecto fue la persistencia de una onomástica interesante y reflejo de su época, pues los nombres de algunas pulquerías más allá de lo gracioso, jocoso, erótico o sugerente, hicieron referencia a los temas políticos en boga como era el caso de la pulquería *Los bolcheviques en Berlín*; del medio cinematográfico y artístico como la llamada *Mimí Derba*; del boxeo *Me siento Firpo*; del toreo, *Las proezas del Silveti* u otras que aún recordaban sucesos históricos que hoy en día nos parecerían casi inconexos como *El dos de abril*, fecha de la toma de Puebla por Porfirio Díaz durante la guerra de intervención. De aquellos tiempos y por medio de los registros del AHDF, contamos con la referencia de dos pulquerías existentes en la actualidad, *La hermosa Hortensia* y *Lo(a)s duelistas*, la primera ubicada en Garibaldi y la segunda en la calle de Aranda. Del mismo modo, es posible efectuar un seguimiento sobre el desarrollo de la producción, distribución, consumo y venta de pulque en la ciudad de México, a través de la consulta de los documentos resguardados en el Archivo General de la Nación. A ello podemos sumar el uso de fuentes periodísticas y bibliográficas, para efecto de contar con una mayor comprensión sobre la historia del pulque y las pulquerías, mismos que pasaron a vivir una etapa de progresivo declive a partir de la década de 1930.

En 1927, *Revista de Revistas* publicó el artículo de José Toro "La industria pulquera, su transformación y perspectivas próximas", en el que se relata la inquietud surgida en el ramo de los productores, mayoritariamente hacendados, quienes en 1914 habían establecido en Apan, Hidalgo una fábrica equipada con un laboratorio químico-biológico cuya intención era lograr la industrialización a gran escala del pulque para su comercio. Sin embargo, el conflicto armado que envolvió al país, imposibilitó alcanzar tal meta.[1] De la misma manera, Toro sostuvo la preocupación de culminar el proceso de industrialización tecnológica del pulque, puesto que el tema de la higiene se vislumbraba como una necesidad inmediata. Por lo tanto, se pretendía hacer uso de envases que pudieran ser lavados y esterilizados con facilidad, a diferencia de las clásicas barricas, así como de la prevención de la adulteración del pulque.[2]

El 19 de diciembre de 1933 una Comisión del Ramo de Pulques se dirigió al presidente de la República, Abelardo L. Rodríguez con la finalidad de que cesaran "diferencias injustas en disposiciones" referentes a la venta de pulque con motivo de la celebración de la Feria Nacionalista. Los miembros de la Comisión exigieron igualdad de condiciones en la venta de pulque con motivo de la festividad, dirigiéndose de la siguiente manera: "Ruegan quede comprendido el pulque en mismas disposiciones que rigen otras bebidas".[3] El asunto reveló que el pulque no contaba con igualdad de competencia frente a otras bebidas alcohólicas, especialmente la cerveza. Así fue como se anticipó una realidad que años más tarde sería devastadora para el pulque.

Durante el Cardenismo tuvo lugar una intensa actividad en beneficio de la salud pública, se creó la Secretaría de Asistencia Social (1938) y se promovieron diversas campañas de salud, entre ellas, las de vacunación, higiene y otras como las de antialcoholismo. El tono de la cruzada contra el alcoholismo alcanzó su punto más alto cuando el presidente Cárdenas hizo públicas algunas declaraciones sobre el efecto negativo del consumo de bebidas alcohólicas para el pueblo mexicano. De tal manera que resulta comprensible el nulo apoyo a la Industria pulquera por parte de su gobierno.

Esto no impidió que el Distrito Federal continuara siendo una de las entidades con mayor consumo de pulque en el país. En el marco de la hostilidad del Cardenismo hacia el consumo de bebidas alcohólicas, se produjeron copiosas denuncias que involucraron al pulque y las pulquerías. Estas quejas, peticiones y solicitudes fueron dirigidas al poder Ejecutivo, con el objeto de tratar los problemas relacionados con el pulque, en la mayoría de los casos la documentación fue turnada a las instancias correspondientes. No obstante, y para nuestra fortuna, una importante cantidad de los documentos se conservó entre la correspondencia de los archivos presidenciales.

Retomando las preocupaciones sobre las medidas sanitarias de la época, en especial de la campaña antialcohólica, se produjeron reclamos en contra de las adulteraciones del pul

1 José Toro, "La industria pulquera, su transformación y perspectivas próximas" en *Revista de Revistas*, 20 de noviembre de 1927, pág. 6

2 *Idem.*

3 AGN, Fondo: *Abelardo L. Rodríguez*, Exp. 533.4/109.

que, como la de febrero de 1936 en contra de Enrique Soto, dueño de un tinacal ubicado en Santa Catarina, por vender productos perjudiciales para la salud.[1] Hubo otro tipo de quejas tan curiosas como la que se remitió con fecha del 2 de agosto de 1940, pues en ésta se denunció la operación de una pulquería en la esquina de la calle Centenario y la avenida Mixcoac, responsable de la apertura de "boquetes en la barda que da al manicomio" conocido como La Castañeda "para que concurran a tomar los empleados" de dicho lugar "así como algunos enfermos".[2]

También hubo actores que secundaron las políticas gubernamentales y se dieron a la tarea de mantenerse como vigilantes de su cumplimiento, llegando a concebir el combate al alcoholismo como una tarea de saneamiento social. Uno de estos fue el Comité Obrero de Profilaxis Social y Lucha contra los Vicios e Inmoralidades, cuyo vicepresidente fue el diputado Nicolás Solís.[3] Hasta hubo propuestas para dar salida a la cuestión del pulque, concibiéndolo como una bebida alcohólica tan dañina como otras tantas, y así abrir la posibilidad para el aprovechamiento de la planta del maguey con fines alternativos. El señor Elías Pérez fue uno de ellos, pues aseguró que a pesar de "las fuertes contribuciones impuestas al pulque" éstas no habían dado el resultado debido para "evitar su uso entre nuestros trabajadores" sugiriendo que "de acuerdo con la campaña contra el alcoholismo se aprovechasen las magueyeras" en la fabricación de alcohol-eter para combustible.[4]

La preocupación por el pulque pretendió ser resuelta sanitariamente y la Oficialía Mayor de la Presidencia de la República tomó cartas en el asunto y encomendó al director del Instituto de Biología, Isaac Ochoterena, realizar los estudios pertinentes.[5] Una propuesta más de parte del gobierno vino del Secretario particular de Lázaro Cárdenas, Luis I. Rodríguez quien en el tenor del incipiente corporativismo propuso la generación de "Cooperativas de Consumo para trabajadores" que a su vez se encargarían de transformar las pulquerías en "Expendios de Pulque Higiénico".[6] Frente a la polémica desatada por la campaña anti-alcohólica, la Confederación Nacional Pulquera reaccionó solicitando una entrevista al Ejecutivo con el fin de exponer lo relativo a su industria, sin embargo, no lo lograron y tuvieron que generar su propia campaña de defensa. Los resultados del acoso al pulque no fueron los esperados, puesto que por el contrario, y apoyándonos en un informe oficial, los niveles de corrupción se dispararon en el sector estimulándose la introducción no controlada de pulque a la ciudad con el aval de algunos inspectores y "coyotes" que controlaron su paso cobrando a cambio cantidades pactadas y dejando de lado la salud del consumidor.[7]

Tras la batalla librada por el pulque y las pulquerías frente al Cardenismo, surgió una breve tranquilidad durante el sexenio de su sucesor, Miguel Ávila Camacho, pues fue durante

1 AGN, Fondo: *Lázaro Cárdenas del Río*, Exp. 421/4.
2 *Ibidem.*, Exp. 410/13.
3 *Idem.*
4 *Ibidem.*, Exp. 553/59.
5 *Idem.*
6 *Idem.*
7 *Ibidem.*, Exp. 703.4/80.

estos años que se reordenó y otorgó licencia a gran parte de las pulquerías en la ciudad; incluso en la actualidad, un gran porcentaje de los locales datan de aquella época. La apertura reglamentada de pulquerías exigió contar con instalaciones en las que se separara un departamento para mujeres, se respetara un horario comprendido entre las 9 am a las 9 pm. de lunes a sábado y se utilizaran materiales de construcción que facilitaran la limpieza del local.

No podemos dejar de lado a los protagonistas de la defensa del pulque, un abanico de organizaciones cuya cúspide la constituyó la Cámara Nacional de la Industria Pulquera, estrechamente ligada a la Unión de Comerciantes y Transportadores de Pulque.[8] La Cámara tuvo como lema: "Por la dignificación de la Industria", su logotipo fue un escudo dividido en tres campos, uno ocupado por el dibujo de un maguey, el segundo por la palabra "LEX" y el tercero por la ilustración de un microscopio, en clara alusión a su interés por desarrollar científica y tecnológicamente su industria. En 1945 la Cámara denunció el aumento de las cuotas en el transporte del pulque de 50 a 86 % más, a diferencia de otros productos similares como la cerveza, sentando un antecedente muy importante para entender la situación que enfrentó en la siguiente década.[9]

El mantenimiento en el consumo de pulque en la capital generó la necesidad de contar con un Sindicato de Trabajadores de Expendios de Pulque, alineado con la cúpula empresarial y que generalmente tuvo la función de imponer trabajadores en algunas pulquerías, y no la defensa de sus agremiados.[10] Otras organizaciones fueron el "Sindicato Revolucionario de Expendedores del Pulque del DF" también de corte patronal y el "Sindicato Único de Barrileros y Maniobristas de la Industria del Pulque en el Distrito Federal", que agrupó a los que realizaban la carga y descarga de los barriles de pulque en las estaciones del ferrocarril.[11]

El marco legal en el que se desenvolvió la comercialización del pulque no fue estático, pues a principios de 1944 se discutió la expedición de un nuevo "Reglamento para expendios de pulque, aguamiel o tlachique en el Distrito Federal", mismo que fue aprobado y se publicó en mayo del mismo año en el Diario Oficial de la Federación.[12] Sin embargo, la entrada del pulque a la capital se cubría de una imponente aura de corrupción. Un informe del Inspector Encargado del Servicio de Fiscalización del 12 de junio de 1941, revelaba que en las aduanas, diariamente se introducía una mayor cantidad de pulque de la declarada en la documentación. El fraude se orquestaba en la Oficina Liquidadora de Pulques en la Estación del Ferrocarril Mexicano con la anuencia de introductores y funcionarios.[13]

De la mano de la modernización alemanista, la ciudad continuó creciendo y el impacto del *american way of life* fue evidente. El pulque también sufrió esta influencia cultural, pues fue entonces cuando la cerveza ganó gran terreno entre un sector de consumidores que

8 AGN, Fondo: *Manuel Ávila Camacho*, Exp. 444.2/1482.
9 *Ibidem.*, Exp. 564.1/83.
10 Cfr. Entrevista a Roberto Rivero, noviembre de 2011; AGN, Fondo: *Manuel Ávila Camacho*, Exp. 432/331.
11 AGN, Fondo: *Miguel Alemán Valdés*, Exp. 545.22/165.
12 AGN, Fondo: *Manuel Ávila Camacho*, Exp. 545.22/164.
13 *Ibidem.*, Exp. 442.92/10.

despreciaron un producto tradicional frente a uno “moderno” e industrializado. En noviembre de 1947 se decretó la reforma del artículo tercero de la Ley de Impuestos sobre Agua-Miel y Productos de su Fermentación, que se refería a las ventas de primera mano, por lo cual surgieron protestas entre los afectados.[1]

El 19 de octubre de 1948, buscando obtener alguna garantía para desempeñar sus actividades comerciales, la Asociación Nacional de Productores de Aguamiel y sus Derivados pidió audiencia al presidente Miguel Alemán Valdés “por la angustiosa situación actual de la Industria Magueyera”.[2] Un año más tarde se formó la Comisión Nacional de Defensa de la Industria y Comercio del Pulque AC, que, en unión con los sindicatos de la misma industria, pidió dar marcha atrás al incremento de los impuestos al pulque por medio de un escrito dirigido al Presidente de la República.[3] En este documento hicieron una descripción de los distintos impuestos que el pulque pagaba entonces. En efecto, la medida designada para el trasporte del pulque era el barril de 250 litros, mismo que estaba sometido al pago de un impuesto especial de producción tasado en $14.25 que se repartía entre la federación, el municipio productor, el estado productor y el estado consumidor.

De igual modo los impuestos por venta al menudeo se repartían del siguiente modo: impuesto bimestral sobre la renta de la pulquería: $50.00; impuesto bimestral por concepto de la pulquería como expendio de bebidas alcohólicas: $110.00; impuesto bimestral por concepto de ingresos mercantiles para el Departamento del Distrito Federal: $127.20; impuesto bimestral por concepto de ingresos mercantiles para la federación: $127.20; impuesto de expendios de bebidas alcohólicas para el Departamento del Distrito Federal: $75.00.[4]

Pero no solamente se reclamó el aumento de los impuestos, sino que se denunció que a diferencia de las pulquerías, las cervecerías se encontraban en una situación de privilegio, pues tenían permitido abrir los días domingo, algunas incluso las 24 horas del día. Del mismo modo había restricciones de tener instrumentos musicales, vender alimentos al interior y aún al exterior, pareciendo este último aspecto algo francamente ridículo, puesto que los locatarios no tenían ninguna atribución para impedirlo.[5] Otro argumento en defensa del pulque y que evidentemente no era del todo cierto, suponía que los estudios químicos habían demostrado que el pulque tenía menor graduación alcohólica que la cerveza.[6]

El flujo de denuncias contra pulquerías fue constante y tuvieron como sustento el supuesto efecto negativo que tenía su apertura, traslado y operación en las colonias proletarias y cerca de los lugares de trabajo.[7] Igualmente se enunciaba el comportamiento inmoral que se daba en su interior, su mal aspecto, las molestias que ocasionaban a sus vecinos o los delitos en que incurrían sus clientes. Sólo citaremos el ejemplo de la queja interpuesta el 29 de diciembre

1 AGN, Fondo: *Miguel Alemán Valdés*, Exp. 545.22/165.
2 *Ibidem.*, Exp. 111/4833.
3 *Ibidem.*, Exp. 545.22/165.
4 *Idem.*
5 *Ibidem.*, Sería hasta 1950 cuando muchas pulquerías comenzaron a introducir las primeras sinfonolas.
6 AGN, Fondo: *Miguel Alemán Valdés*, Exp. 545.22/165.
7 *Ibidem.*, Exp. 553/46.

de 1947 por Daniel Campos en contra de la pulquería *La explosión*, ubicada en el cruce de las calles General Alatorre y José Morán, en Tacubaya. Campos aseguraba que en dicho local se permitía la entrada de mujeres convirtiendo "esas horas [en] verdaderas orgías y luego unas campañas campales […] también juegan a la baraja y se fuma mariguana".[8]

Sin embargo, también hubo propuestas sobre la cuestión del pulque; de acuerdo con un memorándum anónimo con fecha del 15 de marzo de 1948, se acusaba la entrada a la ciudad de México por las aduanas de Peralvillo, Mexicano y San Lázaro, 550 000 litros diarios de pulque. El diagnóstico indicaba que una gran parte se adulteraba haciendo uso de "nopalillo, fécula y agua de jaguey", lo que constituía un riesgo para la salud. Además de que en ocasiones durante la inspección solamente se contaba con un químico que efectuaba el análisis requerido, lo que resultaba insuficiente. De igual modo se proponía atender estos problemas puntualmente, es decir, combatiendo la adulteración y los *toreos* dominicales que fomentaban su consumo de manera ilegal.[9] Una medida para abatir la problemática arriba descrita consistió en la apertura de la Oficina de Control Sanitario de Pulques en 1949, cerca de la aduana de Peralvillo, misma que solamente operó un año, lo que propició la realización de los análisis químicos del pulque en las áreas de su desembarque.[10]

Otro embate sufrido por las pulquerías en la ciudad de México tuvo lugar a partir de 1952, cuando la capital estuvo bajo la administración del llamado "regente de hierro", Ernesto Peralta Uruchurtu. Durante los primeros meses de 1952, fueron clausuradas cerca de 150 pulquerías, casi todas aledañas a los mercados de la Merced, Candelaria, Tacubaya, Mixcoac y el Mercado 2 de Abril, en la colonia Guerrero. El 29 de julio, otras tantas en las colonias Roma, Juárez y Cuauhtémoc. El 29 de agosto 16 más, cerca del mercado de San Juan, las calles Arcos de Belem, Luis Moya y en las colonias Valle Gómez y Portales.[11] El cierre de pulquerías fue constante hasta que se elevaron quejas por parte de los afectados, quienes consignaron los niveles de corrupción con que las mismas se llevaban a cabo por parte de los inspectores. Hasta se declararon las cantidades pagadas por los dueños de pulquerías como *El mono sabio, La invasión, Los valientes, El rey del valor*, entre otras, para evitar su cierre.[12]

Por su parte, las autoridades hicieron declaraciones públicas acerca de su labor afirmando que entre el 1 de septiembre de 1952 y el 31 de agosto de 1953 levantaron 20 722 infracciones y desecharon 403 833 litros de pulque que se expendía en forma clandestina.[13] De acuerdo con fuentes de la Dirección General de Estadística, para 1953 el país contaba con el registro de 5 889 pulquerías, de las cuales 1 201 se encontraban en el Distrito Federal, que ocupaba así el tercer lugar, sólo detrás de Puebla y México, que contaban con 1 682 y 1 144 respectivamente.[14]

8 *Ibidem.*, Exp. 545.22/165.
9 *Ibidem.*, Exp. 553/46.
10 Elías Loyola Montemayor, *La industria del pulque*, Banco de México SA, México, 1956, pág. 154.
11 AGN, Fondo: *Adolfo Ruiz Cortines*, Exp. 111/1560.
12 *Idem.*
13 "Política y secuestros en la huelga pulquera" en *La prensa*, México, 18 de septiembre de 1953, págs. 2 y 13.
14 Elías Loyola Montemayor, *Op. cit.*, págs. 175-177.

Ante el acoso a las pulquerías, fue evidente que el mercado del pulque se vio seriamente afectado; como respuesta, los comerciantes del ramo de pulques en la ciudad de México emprendieron una campaña en defensa del pulque y de las pulquerías. Aquella defensa se valió de diversos argumentos, el más importante destacó la producción de pulque como una actividad económica fundamental para el mantenimiento de miles de familias en las zonas productoras, así como de los trabajadores que intervenían en su distribución y venta.

Sin embargo, afloró otro argumento que nutrió una apología distinta y consistió en concebir al pulque como "bebida nacional" frente a otras bebidas alcohólicas, definiéndolo incluso como bebida única producida "sin mistificaciones y sin que en ella intervengan, como en otras bebidas, los extranjeros y perniciosos".[1] Lo anterior comprendía, la reafirmación del pulque como elemento identitario, tradicional y asociado a la cultura nacional, al mismo tiempo que se decidía hacer frente a un opositor de índole "extraña e invasora", la cerveza, competidora "desleal" que representaba intereses ajenos a México.[2]

En octubre de 1953, después de los importantes cierres de pulquerías en la capital, una protesta generalizada por parte de los productores fue dirigida hacia la presidencia de la República. En una situación inédita, pusieron de manifiesto los lazos de la resistencia de la relación económico-cultural entre la capital y los estados de Tlaxcala, Hidalgo y México, y decenas de telegramas fechados entre el 26 y el 27 de octubre de 1953 dirigidos a Adolfo Ruiz Cortines expresaron su inconformidad con los cierres de pulquerías en la ciudad pidiendo su pronta reapertura ante los perjuicios que estas acciones causaban en la economía de distintas personas y comunidades. Los ejemplos eran diversos; los habitantes de Zempoala, Hidalgo, afirmaban que en la entidad "el único medio de subsistencia es el maguey, pedimos rebaja de impuestos del pulque"; por su parte Humberto Pérez oriundo de Almoloya aseguró que con los cierres de pulquerías se afectaba a tinacales como el de su propiedad, que contaba con cerca de 40 empleados.[3]

Desde el presidente de la Cámara Nacional de la Industria Pulquera, Juventino Aguilar, colonias agrícolas, ranchos y ejidos formaron una voz común con el fin de evitar el cierre de más pulquerías. Hubo quienes justificaron su reclamo, como José Pérez, de Calpulalpan, Tlaxcala, quien decía que ante las carencias de servicios públicos como agua y luz en su comunidad pedía reconsiderar la reapertura de las pulquerías clausuradas en la ciudad de México, evitando el rompimiento de un frágil equilibrio de subsistencia basado en "cosechas providenciales y producción pulquera".[4]

En el ejido de Atlanga, el presidente del Comisariado Ejidal de Tlaxco, Tlaxcala, Prisciliano Farfán, suscribió la protesta a nombre de 200 ejidatarios; de manera semejante fueron planteados otros tantos casos particulares que nos es imposible reseñar pero que también

---

1 AGN, Fondo: *Adolfo Ruiz Cortines*, Exp. 111/1560.
2 El subrayado es nuestro.
3 AGN, Fondo: *Adolfo Ruiz Cortines*, Exp. 111/1560.
4 *Idem*.

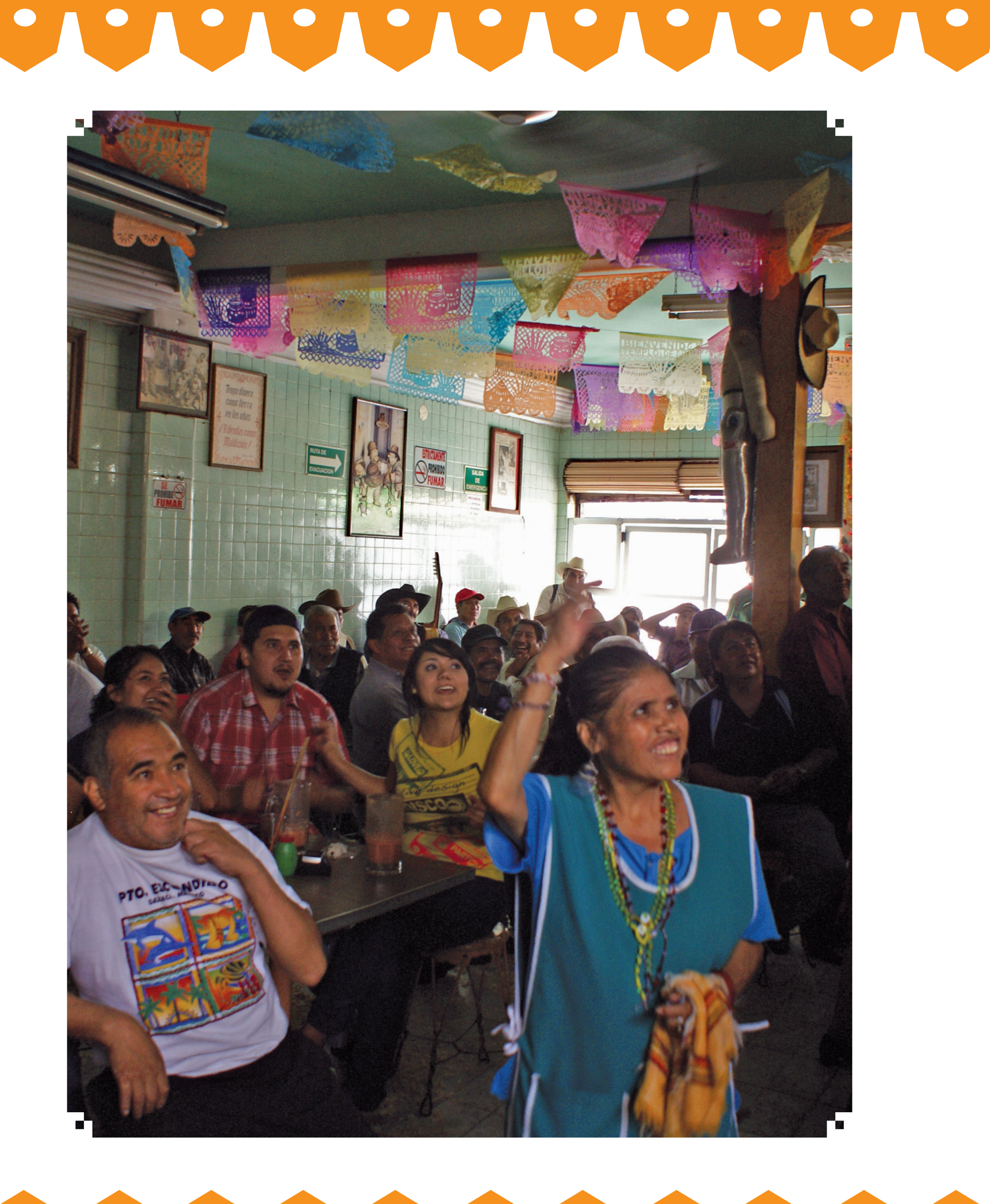
pusieron énfasis en las duras condiciones que afrontaba la producción pulquera, a menudo causadas por constantes sequías y heladas así como por el monopolio.[5]

A partir de 1954 fue notoria la política emprendida por las autoridades del Distrito Federal que consistió en no conceder más licencias para pulquerías, incluso existen testimonios en el sentido de que múltiples licencias fueron confiscadas sin ser recuperadas por sus propietarios.[6] De algún modo, el comercio de pulque en lugares especialmente definidos para su venta y consumo en la ciudad de México significó la irrupción del campo en la ciudad, como un componente cultural cuya presencia se vio mermada por los impulsos modernizadores que modificaron el criterio de algunos sectores de la población, tanto como las quejas de adulteración del pulque, las que consignaban la operación de pulquerías fuera de los reglamentos y las que catalogaban el consumo de esta bebida como pernicioso, especialmente cuando se expendía cerca de los centros de trabajo. Progresivamente se generaron discursos que asociaron al pulque y a las pulquerías con una condición social marginal, nociva, delictiva, inmoral, antihigiénica y esencialmente negativa.

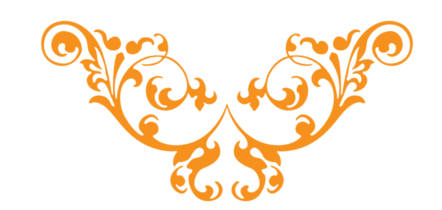
Como muestra veremos la queja que en octubre de 1961 expresó P. Raúl Martínez y otros vecinos de la colonia Magdalena Mixiuhca sobre la pulquería *La bella Carolina*, que contiene muchos de los rasgos arriba mencionados. El documento expresa su molestia hacia los vendedores ambulantes o tianguistas descritos como "vendedores mugrosos" que han invadido el entorno "con su chorro de hijos", aunado al "foco de inmoralidad y repugnancia" que constituye la "pulquería denominada *La bella Carolina*". El propietario Amado Mondragón fue acusado de sobornar a las autoridades para mantener su negocio abierto, en el cual se dice que se han cometido "crímenes de sangre".[7]

Las pulquerías capitalinas mermaron su crecimiento desde mediados del siglo xx, especialmente tras una serie de políticas opuestas a ellas, emanadas desde el gobierno local y federal, mismas que no les proporcionaron garantías para ofertar su producto en igualdad de condiciones. Al mismo tiempo, la marcha urbana y cultural rezagó a las pulquerías, casi al punto de su aniquilación, lo que no sucedió por una serie de factores que vale la pena discutir más adelante.

5 *Idem*.
6 Elías Loyola Montemayor, *Op. cit.*, pág. 179.
7 AGN, Fondo: *Adolfo López Mateos*, Exp. 553.1/33.


Tengo dinero
como tierra
en las uñas.
¡Y deudas como
Maldición!
SE
PROHIBE
FUMAR
RUTA DE
EVACUACION
ESTRICTAMENTE
PROHIBIDO
FUMAR
SALIDA
DE
EMERGENCIA

El presente
¿Qué sucede con las pulquerías en la actualidad?



El advenimiento del siglo XXI trajo cambios significativos en la mentalidad de la sociedad mexicana. La alternancia democrática pareció dejar atrás un régimen caracterizado por el autoritarismo y la discrecionalidad; a la par, la creciente libertad de expresión y la disminución de la censura dieron pie a la conformación de un imaginario colectivo distinto. Esta situación tuvo un efecto particular en el Distrito Federal, pues a partir de entonces se comenzaron a implementar numerosas reformas para hacer frente a una realidad cada vez más compleja.

El reconocimiento de los derechos homosexuales, la legalización del aborto, la expansión del sistema de transporte, la inclusión de derechos sociales para los ancianos y las madres solteras así como el surgimiento de distintos movimientos juveniles o "tribus urbanas" son componentes de una metrópoli en constante evolución y modernización y que sin embargo, conserva particularidades y elementos que nos remontan a un pasado glorioso de sitios actualmente descuidados, olvidados, abandonados u "oxidados".

Tal es el caso de las pulquerías, espacios distintivos de la ciudad con una enorme carga histórica y social, cuya permanencia a través de los siglos nos da cuenta de la importancia patrimonial y cultural que representan.

En ese sentido, llamamos "pulquería tradicional" a aquel espacio antiguo destinado a la venta de pulque y que cuenta con elementos precisos tales como: altar a la Virgen de Guadalupe, departamento para mujeres, canaleta, rocola, molcajete, botana y licencia. A estos sitios generalmente acuden ancianos, trabajadores de oficio y personas en condiciones de vulnerabilidad.

De ese modo, adentrarse en una pulquería tradicional es introducirse al pasado, pues el pasado con todo y su gente y costumbres perdura en esos sitios. Una pulquería es la representación de lo rural en lo urbano, de la nostalgia de los ayeres en el hoy; es el consuelo de los olvidados y la diversión de los afligidos.

A diferencia de otros sitios, las pulquerías tradicionales cumplen una función social específica. La última medición del Consejo Nacional para la Evaluación de la Política de Desarrollo Social, reveló que en nuestro país existen 52 millones de pobres. Por su parte el Distrito Federal alberga poco menos de 9 millones de habitantes y aunque es cierto que es la entidad con mayores índices de desarrollo, según el Índice de Marginación del Consejo Nacional de Población, más del 42% de la población tiene ingresos mensuales menores a dos salarios mínimos y 14% vive en condiciones de alta marginación.

En ese sentido, debemos tomar en consideración las realidades y alternativas de diversión de las millones de personas incluidas en esas estadísticas; desafortunadamente en nuestro país no existen arreglos institucionales que garanticen una vida digna para los ancianos, mismos que carecen de recursos suficientes para la satisfacción de sus necesidades tanto materiales como afectivas, ellos se enfrentan no sólo a un proceso biológico complejo, sino a una serie de condiciones estructurales que les impiden tener acceso a los mínimos de

bienestar, a la seguridad social y a la diversión. De ese modo, los ancianos pueden encontrar en las pulquerías un refugio al olvido y un espacio de convivencia y aceptación.

Además de un vaso de pulque, estas personas obtienen compañía, charla, diversión y consuelo. La mayoría de ellos no va a emborracharse sino a buscar alegría o a salir de su encierro cotidiano. Es en ese sitio donde muchos de ellos pueden obtener diversión, pero sobretodo, donde pueden ser escuchados por sus semejantes. Un caso similar ocurre con los trabajadores de oficio y personas de escasos recursos, quienes al verse imposibilitados de acceder a muchas opciones de diversión que brinda el mercado, recurren a estos sitios sin ser discriminados o marginados.



Comiendo al interior de la pulquería *Salón casino*.

Otro elemento fundamental que hallamos es la botana, es decir, un plato de comida "gratis" al consumir de un vaso pulque, que para muchos trabajadores representa la única comida del día. A pesar de que en la actualidad algunas pulquerías no ofrecen este platillo, en el siglo xx jugó un papel fundamental, y actualmente se puede obtener en pulquerías como *La gloria* (Santa Cruz Atoyac), el *Salón casino, La pirata* entre muchas otras. No obstante, en el devenir del tiempo muy pocas cosas perduran o son constantes y las pulquerías tradicionales han sufrido variaciones, una de ellas es la incorporación cada vez mayor de jóvenes a estos espacios.

En la ciudad, un buen número de jóvenes hacen del pulque una bebida de consumo frecuente, los motivos de esta conducta, son tan variados como ellos mismos. Para muchos, beber pulque hoy es "estar en onda", es sinónimo de apreciar nuestras raíces, de reivindicar lo mexicano, de estar en contra de las multinacionales (debido a que el pulque es más barato que otras bebidas) y de ser amante de la cultura popular.

Sin dejar de lado los motivos organolépticos, a los jóvenes les gusta el sabor del pulque así como el efecto embriagante que en ellos produce. Pocos son quienes lo consumen por un asunto de tradición o incluso de nutrición. Lo anterior ha traído un fenómeno generacional en algunas pulquerías de la ciudad de México en donde los jóvenes han desplazado a las personas de la tercera edad para apropiarse de esos espacios, modificando profundamente las dinámicas cotidianas de estos lugares.

Esta situación se ha presentado en las pulquerías *La risa, La hija de los apaches, Las duelistas, Nomás no llores*, entre otras, en donde la presencia de los jóvenes incluso ha modificado la apariencia física de los espacios reemplazando los tradicionales murales con técnicas y estética graffiteras; también se proponen eventos culturales, musicales y sociales; de igual modo, los sabores de los curados se han adaptado a los gustos de los nuevos clientes, llegando a encontrar sabores tan exóticos como: cacao, maracuyá o rompope.

El caso de la pulquería *La hija de los apaches* es significativo, pues cambió de forma radical su dinámica tradicional para transformarse en una opción sumamente atractiva para los jóvenes. En este lugar frecuentemente encontramos bandas en vivo que tocan cualquiera de las diversas expresiones rockeras, además de ser una opción para que los jóvenes se acerquen por primera vez al pulque.

La rocola representa otro ejemplo de transición fundamental para el gusto juvenil. Estos aparatos han incorporado una extensa variedad de manifestaciones musicales que van desde canciones del programa chileno *31 minutos*, pasando por *Paulina Rubio* y *Fey* hasta llegar a *Megadeath* y *Metallica,* pero sin dejar de lado las más clásicas cumbias y salsas, la música ranchera y los infaltables Pedro Infante, José Alfredo Jiménez y Javier Solís. Además estos aparatos ya son totalmente digitales e incluso cuentan con videos por lo que es casi imposible encontrar rocolas de vinilos de 45 rpm como los de las pulquerías *La bonita* o *La Xochitl* donde los discos más rockeros son los singles de *The Doors*.



Pulquería *La Rosita* (Canal de la Viga)

Así, el ambiente de muchas pulquerías tradicionales ha sido trastocado profundamente; sin embargo, esto no significa que se carezca de espacios en los cuales la convivencia entre personas de diferentes edades sea imposible. En pulquerías como *La gloria* (Santa Cruz Atoyac) se platica, bromea, baila y bebe entre jóvenes y ancianos. En *Salón casino*, *El triunfo* (metro Guelatao) y *La Xochitl*, se puede observar cotidianamente el mismo ambiente.

Es muy probable que la apropiación de estos espacios por parte de los jóvenes tenga que ver con la remodelación del centro histórico iniciada a principios del siglo xx, pues estas acciones revitalizaron las pulquerías del primer cuadro de la cuidad lo que a la larga derivó en una migración hacia otras zonas. Otros argumentan que el documental *La canción del pulque*, dirigido por Everardo González, fue el parte-aguas para que esta nueva horda de consumidores de pulque reconociera (y en muchos casos conociera) las pulquerías tradicionales.

Por su parte, Epifanio Leyva, *el pifas*, jicarero de *La hija de los apaches*, indica que la popularidad del pulque entre los jóvenes, se debe a que perdieron los prejuicios y tabúes que lo rodeaban. Mitos como el de "la muñeca" fueron un impedimento en décadas anteriores para que los jóvenes entraran a estos lugares a consumir pulque.[1] Por otro lado, Arturo Garrido jicarero de *Las duelistas*, afirma que "la remodelación del local, se debe a que el espacio ha sufrido un cambio generacional. La mayoría de su clientela son jóvenes que están retomando las raíces mexicanas".[2] José Carrasco, jicarero de *La gloria* (Santa Cruz Atoyac) indica que

1 *Pulquerías: Una nueva generación*. Realizado por "Producciones XHPQ. La tele que ves tú", 2008. Disponible en <http://www.youtube.com/watch?v=PScfalw9eGE>. [Consultado el 30-01-2012].
2 *De pulques, mitos y apariciones espontáneas en Las duelistas*. Realizado por "Salgamos tv". s.a. Disponible en <http://www.youtube.com/watch?v=gR1DIzT4ITQ>. [Consultado el 30-01-2012].

“siempre han venido chavos, pero ahora con eso del internet desde el 2005 han venido más”. Don Leopoldo de *La antigua Roma* dice “ahora vendemos todo el curado, antes no, pero los jóvenes han venido llegando poco a poco, con miedo al principio pero después se volvieron parte de aquí”. En cambio, don Víctor de *La reyna Xóchitl* dice “aquí hay chavos porque el CCH está cerca, entre ellos se andan diciendo dónde está el pulque porque, como no queriéndolo, es más barato que muchas otras bebidas”.

No obstante, la situación de los jóvenes parece no ir más allá del Distrito Federal y su zona metropolitana. En los lugares donde se produce el pulque como Hidalgo los consumidores de ésta bebida son personas de edad muy avanzada y sus descendientes no desean seguir con la tradición. La juventud de esta zona prefiere otro tipo de bebidas alcohólicas, destacando la cerveza y los destilados de agave, dejando el pulque como última opción. En ese sentido resulta difícil observar tlachiqueros jóvenes ya que no tienen el interés de continuar con la producción de pulque como lo hacen sus padres o abuelos.

Lo que es un hecho es que en la actualidad con el fácil acceso a la información es posible consultar las fuentes y estudios más importantes sobre el pulque, no sólo historica y culturalmente, sino a propósito de su bioquímica y propiedades nutrimentales. Es el caso de las investigaciones efectuadas por el Instituto Politécnico Nacional que permitieron pasteurizar, enlatar y exportar el pulque desde finales la década de 1990. De lo anterior surgió la empresa estudiantil: “Poliqhui”, creada en 2001, que aparte de comercializar sus productos en centros comerciales, los exporta a Estados Unidos y Alemania.

Por otro lado, la familia Del Razo -quienes llevan produciendo pulque desde hace más de 100 años y abastecen a la mayoría de las pulquerías de la ciudad de México- comercializa el pulque con éxito. Rodolfo Del Razo, bajo la empresa “Torreblanca. Hacienda 1881”, exporta pulque enlatado y embotellado a Estados Unidos, Alemania y Ucrania.

Además, desde hace décadas, el pulque está siendo destilado, dando como resultado un licor con 38% de volumen de alcohol. Lo producen las empresas “Pulcatta” y “Desarrollos Agropecuarios del altiplano” quienes también envasan y exportan la bebida.[3] Otro caso sobre esta nueva industrialización del pulque, es el de Heather Lynn Weinthaler, “la güera pulquera”, en Chicago e Illinois. Ella exporta pulque enlatado desde Tlaxcala (Hacienda 1881) hacia Estados Unidos, en el año 2009 vendió 4 800 cajas (115 200 latas), lo que equivale a 120 000 dólares.[4] De esta manera el pulque enlatado y envasado es una alternativa para los mexicanos que radican fuera del país. Sin embargo, la mayoría de las personas consumidoras de éste producto, coinciden en que los procesos que permiten enlatar el pulque merman sus cualidades organolépticas: sabor, olor y consistencia.

---

3 Eduardo Torreblanca. *Pulque a Japón II: Los hombres del altiplano*, en Universal. [En línea]. s.l., 13 de febrero de 2006. Disponible en <http://www.eluniversal.com.mx/columnas/55433.html>. [Consultado el 30-01-2012].
4 Enrique García Fuentes. *La güera pulquera*. s.a. Disponible en <http://www.youtube.com/watch?v=sd0idy4kMjI>. [Consultado el 30-01-2012].



Aduana del pulque.

Cabe señalar que el pulque es un producto *gourmet* en restaurantes selectos. Incluso, otros productos derivados del maguey como los gusanos, se comercializan a precios muy elevados. Toda esta valorización ha tenido impacto en los planos académicos y culturales pues en años recientes se han escrito numerosas tesis, ensayos y artículos periodísticos relacionados con el pulque. Además, su presencia cobra cada vez más fuerza en las ferias locales y eventos culturales; por su parte algunos museos han incluido el montaje de pulquerías y la exposición de elementos pulqueros como parte de sus actividades temporales y permanentes.

Sin embargo es una realidad que para lograr la continuidad y evitar la quiebra, algunas pulquerías se ven obligadas a tranformarse, por una parte introduciendo otro tipo de bebidas además del pulque (principalmente la cerveza) y por la otra cambiando sustancialmente su "concepto" para dirigirse a un público más juvenil. Un gran número de pulquerías al borde de la desaparición, en parte sobreviven, gracias a la venta de cerveza. Incluso existen pulquerías que venden más cerveza que pulque o en las que se puede comprar tragos de algún alcohol destilado, algunos ejemplos de ellas son: *La mangana, La Ana María, Las cinco monas, La hija de los apaches, La bonita, El pulmex,* entre otras.

No obstante, y a pesar de llevar a cabo estos cambios, en los últimos años muchas pulquerías han cerrado por la falta de clientela. En el 2000 funcionaban en la ciudad de México alrededor de 150, y en 2005 quedaban aproximadamente 100; es difícil dar una cifra concreta pero con base en trabajos de campo y comentarios de los dueños, estimamos que quedan aproximadamente 72 pulquerías en la actualidad.[1]

Como señalamos en el apartado anterior, muchos fueron los factores que provocaron este declive, pero sin duda uno de los principales fue la ausencia de clientela. Atrás quedó el tiempo en que se vendían hasta 10 barricas diarias, así como los días en que las pulquerías eran el centro de reunión de amigos y trabajadores. Además, por encontrarse en zonas marginadas o periféricas al Distrito Federal, muchas pulquerías se vieron envueltas en pleitos, delitos y actividades ilícitas por lo que entre la población se generó la percepción de que además de ser lugares sucios eran peligrosos.

Aunado a lo anterior, los magueyes pulqueros se encuentran en peligro de extinción pues en los últimos 30 años, se han perdido el 70% de ellos. Esta situación obedece a una razón puramente económica, debido a que se ha privilegiado el cultivo de productos más rentables como la cebada o el nopal, plantas que a diferencia del maguey, exigen un menor tiempo para la obtención de sus productos. Algunos cálculos anunciaron que si no se protegía

1 Ver el capítulo de "Las pulquerías vivas de la ciudad de México".

al maguey, éste se extinguiría en menos de 30 años y ello traería como consecuencia no sólo el adiós al pulque, sino también un grave deterioro ecológico.

Lo anterior llevó a la promulgación de la Ley de protección al Maguey en el Estado de Hidalgo.[2] Sin embargo el problema va más allá del plano jurídico, y por ende, también se requiere de reconocimiento y respeto al maguey como elemento multifacético, pues no solo genera pulque sino también tela (ixtle), material de construcción, comida, combustible y hasta música (trompetas de quiote de maguey).

El maguey se ha enfrentado incluso con problemáticas relacionadas con su nombre. A finales del 2011, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) pretendió hacer del nombre de esta planta una marca comercial para que el mezcal, la bacanora y el tequila, solamente pudieran usar ese nombre. Es necesario considerar también que las industrias extranjeras, dueñas de productoras de tequila en México, respaldaron la iniciativa del IMPI, lo cual, deja ver a todas luces, una pretensión comercial hacia las bebidas fabricadas a partir de los agaves.[3] Afortunadamente, personas de diversas instituciones académicas, organizaciones civiles y campesinas, se manifestaron en contra de esta iniciativa que afortunadamente, no prosperó.[4]



Maguey que ha dejado de producir aguamiel.

Estas problemáticas provocaron que se hablara de la "muerte de la industria pulquera". Sin embargo, ha sido el mismo pulque quien se ha encargado de refutar la idea de su desaparición pues, pese a sus innumerables adversarios y ataques sigue presente, al igual que las pulquerías, las cuales han evidenciado su fortaleza, adaptándose a los nuevos tiempos, pues, sólo aquél que es capaz de cambiar, sobrevive.

No es objetivo de este escrito generar una visión romántica de las pulquerías, sino que el lector entienda con la mayor objetividad posible la importancia histórica, social y cultural de estos sitios. Cada pulquería posee características y ambientes distintos que las hacen ser únicas e irrepetibles. Es cierto que no todas son amigables, pero también no todas son peligrosas y no debemos perder de vista que muchas, más que considerarse como centros de vicio, cumplen con un fin social, a su manera, al dotar de alimentos, diversión y consuelo a las personas olvidadas del sistema, algo que el Estado no se ha ocupado de hacer.

2 Ángel Cabrera. *Diputados de Hidalgo aprueban Ley de Protección al Maguey*, en Milenio. [En línea]. Hidalgo, 14 de diciembre de 2011. Disponible en <http://hidalgo.milenio.com/cdb/doc/noticias2011/ad85e60f5eb11cd60e06af-3916cb8aab>. [Consultado el 30-01-2012].

3 Judith Amador Tello. *Pleito por el agave*, en Proceso. [En línea]. México, D.F., 15 de noviembre de 2011. Disponible en <http://www.proceso.com.mx/?p=288170>. [Consultado el 30-01-2012].

4 Dictamen final correspondiente al anteproyecto denominado "Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en Tequila, Mezcal y Bacanora". Disponible en <http://207.248.177.30/expediente/v99/_COFEME.12.0300.pdf>. [Consultado el 07-02-2012].

Además, recientemente se ha dado la apertura de nuevas pulquerías o "neopulquerías" dirigidas al público juvenil, algunas de ellas establecidas en zonas de alto poder adquisitivo lo cual habla de la rentabilidad de vender pulque y gradual aceptación de esta bebida por parte de las nuevas generaciones. Los medios electrónicos como redes sociales y blogs se han constituido como increíbles medios de comunicación que han ayudado a difundir información con respecto a las pulquerías, lo que ha sido determinante para el acercamiento de los jóvenes a estos sitios.

El pulque vive una situación contradictoria, muy similar a la imagen que se tiene de los indígenas, que en el discurso se les reconoce sobre todo por su glorioso pasado y cultura ancestral, pero en la cotidianidad se les desprecia y discrimina. Algo similar pasa con el pulque, reconocido por sus cualidades nutrimentales, médicas, espirituosas y culturales, pero que en la práctica recibe poco apoyo de las autoridades, sigue rodeado de mitos absurdos que buscan desprestigiarlo.



Blogspot de *La burra blanca.*

Si tenemos presente que debemos reconocer y conservar lo mejor de nuestra cultura ancestral y popular, así como el trabajo de los campesinos que nos alimentan día a día, es nuestra responsabilidad darle al pulque el lugar que merece. Es asombroso cómo el maguey mismo que hoy nos ofrece una bebida que nos llega casi del mismo modo como la bebían nuestros ancestros hace cientos de años ha resistido los embates sistemáticos de sectores elitistas a través de la historia. Las cualidades del pulque la convierten en una bebida mágica, sana, sabrosa, y escapa al monopolio de un sistema que hoy vende hasta los sentimientos y las ideas.

De catrinas, tornillos y otros chivos[1]

Al hablar de pulque y pulquerías es necesario mencionar los envases y medidas donde se sirve. El recipiente más antiguo y que se sigue utilizando actualmente para su consumo es la jícara. Durante la época colonial se consumía en cajetes de barro en cuyo fondo se grababa el nombre de la pulquería a la que pertenecía para evitar su robo, sin embargo los prohibieron porque ocasionaban graves accidentes cuando acontecían pleitos entre los parroquianos que llevaban varios litros de pulque encima. Desde fines del siglo XIX se utilizó

1 La mayor parte de esta información fue proporcionada por Javier Gómez Marín, coleccionista de objetos relacionados con el pulque. Para mayor información se puede consultar el suplemento *Día siete* no. 572 del periódico *El Universal,* 22 de agosto de 2011.

una jarra conocida como *Toby face*, tarro traído por Maximiliano de Habsburgo para servir cerveza, que después se adaptó para ser utilizado en las pulquerías hasta la década de 1940.

La diversidad de recipientes pulqueros es muy basto y da para escribir un libro completo sobre ello, sólo mencionaremos algunos de las más populares como el *chivo*, también conocido como *chivato* o *cabrón*, el cual se relaciona con la virilidad masculina, debido a lo grande de los testículos del macho cabrío, por esta razón se pensaba que beber pulque en un *chivo* exaltaba la hombría. Otro recipiente es la *catrina* o *cacariza*, es una jarra copia de las cremeras procedentes de Francia por las familias acaudaladas para el servicio de té. Otro de los recipientes más populares es el *tornillo*, que como su nombre lo indica tiene una forma enroscada y fue usado desde fines del siglo XIX.



Diferentes recipientes para tomar pulque. Ilustración: Alberto Beltrán.

Entre muchos otros recipientes podemos mencionar la *maceta, reyna, torreón, tripa, botita, piña, cubo, palo, viola* y otras jarras que se usaban de manera cotidiana en los hogares de las familias mexicanas. Lamentablemente ese tipo de recipientes se dejaron de utilizar en la segunda mitad del siglo XX, las ganancias disminuyeron en las pulquerías y los dueños ya no invirtieron en la compra de estas jarras. En la actualidad se sirve el pulque en vasos de vidrio normales, tarros cerveceros, botellas de licor cortadas a la mitad y cubetas de plástico. Sin embargo algunas pulquerías guardan nostálgicamente algún recipiente de aquellos años gloriosos del pulque como piezas de museo.

El recreo de las pulquerías. Los juegos


Tongolele, perteneciente a la pulquería *Las batallas.*

Dentro de las pulquerías se acostumbraba practicar la rayuela, un juego para el que se necesitan muy pocos elementos: simplemente dibujar una linea en el piso, una tabla de madera o un ladrillo con un orificio en el centro y monedas, entre las cuales por excelencia fueron los 20 centavos de cobre. La tabla se coloca inclinada para que, a la distancia de aproximadamente cuatro metros, los competidores lancen las monedas con la intención de atinar al orificio o en la linea dibujada, según el caso. También se usaba una tabla llamada *Tongolele* fabricada con dos tablas unidas con un resorte de colchón y bailaba al momento de ser golpeada con la moneda, de ahí el nombre de la famosa rumbera. Otra opción era colocar tres vasos en forma de flecha, dos boca abajo y otro boca arriba, y el objetivo era atinarle al vaso abierto con la dificultad de que las monedas se iban acumulando en los otros vasos. Actualmente ya no se acostumbra jugar rayuela, pero hay algunas pulquerías que aún guardan su tabla o *Tongolele* para aquellas personas que quieran divertirse como en los viejos tiempos.

El rentoy es otro juego que se acostumbraba practicar en las pulquerías con una baraja española. Se juega en parejas, al comienzo de cada ronda, los jugadores reciben tres cartas, la última carta que se da vuelta para que todos la vean es el triunfo, todas las cartas de esta figura son las más altas en el juego y tienen el poder de capturar una carta de diferente figura. El orden de las cartas en la figura de triunfo son, de la más grande a la más baja: dos, rey, caballo, sota, as, siete, seis, cinco, cuatro y tres. En las demás figuras el orden es el mismo, excepto que el dos es la carta más baja en lugar de la más alta.

La comunicación se permite en forma de charla (rara vez verdadera) o por señas estandarizadas. Hay una seña para cada carta alta, y los jugadores tratan de pasarlas sin que los vean los del equipo contrario. El objetivo es que uno de los equipos gane al llegar a doce puntos. Algunas de las señas habituales son las siguientes:

- Tres de Bastos: elevar la nariz, bajar las cejas.
- Caballo de Bastos: doblar la boca a un lado, sin abrirla, como si se contrajera una mejilla.
- Sota de Oros: guiñar un ojo.
- Dos de triunfo: mostrar la punta de la lengua.
- Rey de triunfo: elevar las cejas.
- Un solo triunfo bajo en la mano: elevar un dedo.
- Dos triunfos bajos en la mano: deslizar la punta del pulgar sobre las puntas de los dos dedos siguientes de la mano.
- Tres triunfos: llenar de aire las mejillas.

- Cartas malas: cerrar ambos ojos.
- La carta más baja del palo de triunfo: elevar los hombros.

Desgraciadamente este juego ya no se practica en las pulquerías y muy pocas personas de edad avanzada recuerdan cómo se juega. Esto ha acontecido tal vez por las nuevas formas de entretenerse de las personas que asisten a las pulquerías, quienes prefieren ver la televisión o escuchar la amplia variedad de música que se ofrece en la rocola.

Celebraciones guadalupanas[1]

Tomando en cuenta que el pulque desde su origen ha sido una bebida sagrada con fines rituales, es importante mencionar que nunca ha dejado de serlo a pesar de haber transitado por múltiples procesos de metamorfosis. Como vimos en al apartado *Del origen al mito*, la deidad del pulque fue Mayahuel, quien se representa en múltiples códices dando de beber el blanco licor a los humanos. Con la llegada de la cultura europea a este territorio se configuró un sincretismo por medio del cual muchas deidades prehispánicas fueron sustituidas por figuras cristianas. En el caso del maguey y el pulque podemos mencionar el hecho acontecido en el siglo XVI cuando la Virgen de los Remedios fue encontrada en medio de un maguey, por lo que inmediatamente se relacionó esta virgen con la planta durante todo el periodo colonial.



Aparición de la Virgen de Guadalupe. José Guadalupe Posada, 1898.

En el siglo XIX la advocación relacionada con el maguey y el pulque cambió a la Virgen de la Soledad, por lo que la mayoría de las pulquerías de la ciudad de México contaban con un altar dedicado a ella, a la que cada año le festejaban con gran jolgorio durante la Semana Santa, incluso en muchas se colocaban tapetes de aserrín cuando pasaba el recorrido del viacrucis enfrente de su establecimiento, y los sábados de gloria fue muy popular la quema de judas en las pulquerías.

En el siglo XX la advocación pulquera vuelve a cambiar, esta vez hacia la Virgen de Guadalupe, que si bien su origen es español, simboliza la mezcla, no sin fricciones, entre dos concepciones de lo divino: lo indígena y lo español. Las élites siempre se han querido apropiar de su imagen, pero la virgen es de “la banda”, de la señora del mercado y del cholo migrante, del rocanrolero de Chimalhuacán y del campesino sureño.

1 Colaboración: Rigoberto Reyes

Cada 12 de diciembre millones de mexicanos se vuelcan a la basílica a festejar a "su virgen", sí, su virgen, porque no es de nadie más, es mexicana aunque WuYou Lin, un empresario chino haya registrado legalmente en el año 2002 una réplica de la imagen para tener la exclusividad de su venta durante 10 años. La adoración a la guadalupana es como toda conmemoración en México, una fiesta, se adornan calles, camionetas, bicicletas. En las iglesias de barrio se venden dulces y antojitos y en las pulquerías se hace jolgorio acompañado de pulque. En ese microcosmos etílico festivo, siempre está presente la madre de los mexicanos: la Virgen de Guadalupe, mirando los desfiguros de sus hijos, y a ella también se le festeja en su día dentro de la pulquería. La devoción aquí es cosa de todos los días. Es rara la pulquería que no tenga altar a la virgen, y es común que al entrar los viejos parroquianos, dediquen un momento para saludar y hacer una reverencia, muchas veces acompañada de una rápida persignada, a quien consideran su protectora.



Peregrinación pulquera a la Basílica de Guadalupe.

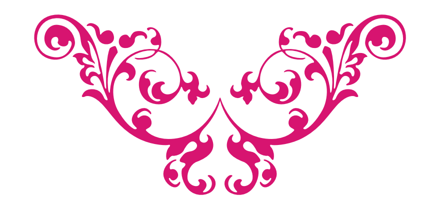
Actualmente es común que se ofrezca una gran comilona en su honor: mole, carnitas o pozole acompañados de mariachis o algún trío cantándole *Las mañanitas*, coreados por la clientela. La asistencia ese día es abundante y la fiesta se prolonga hasta altas horas de la noche, cuando muchos, solicitando de antemano su bendición, se pierden en los poderes embriagadores del pulque. En la mayoría de las pulquerías se reserva un momento para dedicarlo a ella, a limpiar y redecorar su altar, a llevar la imagen a bendecir y a cantarle, aunque sea sin mariachis, *Las mañanitas*. Por lo tanto podemos argumentar que el pulque sigue teniendo una relación divina manifestada en una deidad transformada de Mayahuel a la Virgen de Guadalupe.

Existe también una intención de retomar costumbres y festividades tradicionales, tal es el caso de "La peregrinación pulquera" que en 2012 cumple 90 años y que dejó de realizarse durante los últimos cinco años. La festividad fue retomada por Jorge García Benítez, dueño y jicarero de la pulquería *Salón casino* llevándose a cabo el 5 de febrero de 2012.





Las pulquerías vivas
de la ciudad de México



Introducción

En un directorio de pulquerías de la ciudad de México de la década de 1970 que conserva el coleccionista Javier Gómez Marín, se tiene el registro de más de 1 000 pulquerías existentes. En la actualidad, hasta el 2012, hemos localizado menos de 70, lo que quiere decir que en 40 años se ha llevado a cabo un cierre desmesurado de estos establecimientos. Muchos ahora son otro tipo de negocios, casas habitación, o simplemente están abandonados.



En el tiempo correspondiente a esta investigación, que nos tomó cerca de dos años, cerraron aproximadamente 15, lo cual llevó a cuestionarnos sobre el futuro de las mismas y a interesarnos en realizar un registro fotográfico exhaustivo de las que aún se mantienen en función. El objetivo fue reunir información que permita conocer estos espacios desde su historia, sus protagonistas y su estética, y de esta manera generar interés en las personas para que se acerquen a conocerlas y que permanezca un registro de su paso, en ocasiones fugaz, por esta ciudad.

Lo que a continuación presentamos son las reseñas de cada una de las pulquerías que permanecen vivas en la ciudad de México hasta mayo de 2012. Destacamos su localización, antigüedad, la procedencia del pulque, descripción física y ambiental, historia, anécdotas, entre otros datos, además de un par de fotografías para acompañarlas. Están ordenadas alfabéticamente y nos limitamos a incluir las que se encuentran dentro del Distrito Federal.



Insurgentes, entre Francisco Márquez y Juan de la Barrera, pueblo San Gregorio Atlapulco, delegación Xochimilco

Esta es la única pulquería que queda en el pueblo de San Gregorio Atlapulco, anteriormente había una que se llamaba *La colmena*. Se encuentra a tres cuadras de la iglesia del pueblo, su fachada es sobria con mosaicos color marrón, no tiene letrero ni departamento de mujeres; afuera de la pulquería regularmente colocan un barril que le da peculiar estética al lugar.



En la entrada cuelga una persiana de carrizo, lo que le da un cierto toque tropical al ambiente. El interior no es muy grande, cuenta con tres mesas con sus respectivas sillas. Las paredes están cubiertas de mosaico azul y tienen pintados diversos murales, uno de un paisaje típico de un pueblo rural, otros dos de grandes magueyes con frases pulqueras y otro de una mujer vestida con indumentaria prehispánica. Además cuelgan de las paredes varios posters alusivos a la Revolución Mexicana.

El pulque es despachado por una ventana con una pequeña barra, el que más se consume es el natural, aunque también hacen curados, preferentemente los viernes y sábados, es recomendable el de coco.



El blanco néctar es traído desde Apan, Hidalgo, región reconocida por la calidad de su pulque y según nos dice la señora que atiende, la pulquería surgió aproximadamente en el 2009.

Siendo una pulquería de pueblo, los clientes regularmente son trabajadores de la construcción o de las chinampas, quienes van a refrescar su garganta después de trabajar arduamente. No cuentan con rocola, sin embargo acostumbran a escuchar un radio o platicar entre ellos.

De Chiripa



Lago Bolsena, esquina Lago Mayor, colonia Pensil, delegación Mguel Hidalgo

Esta pulquería fue abierta aproximadamente en 1950. Se localiza en la Pensil, colonia que ha sufrido varias transformaciones, de barrio temido a colonia pasiva, de barrio con vecindades a colonia con unidades habitacionales del INFONAVIT. La pulquería no se salvó de tales cambios y también fue envejeciendo, sus decorados y el mural que tiene afuera así lo evidencían.



En la fachada tiene pintado el nombre de la pulquería, y abajo un mural con un paisaje magueyero, muy parecido a los llanos de Apan. Sus puertas de vaivén nos invitan a acceder al interior del local. Las paredes de azulejos blancos están llenas de fotos de la fiesta brava, unos cuernos de toro lucen imponentes ante los barriles que contienen al pulque, procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala. Las mesas se notan vacías por largo rato, mientras el encargado lee el periódico paciente a que lleguen los clientes y comenta: "sí vienen, pero se lo llevan, pocos son los que se quedan a tomar aquí".



Algunos clientes llegan a descansar por un rato mientras degustan un vaso de pulque, otros disfrutan una partida de dominó, ven la televisión o escuchan canciones que suenan en la rocola ubicada en el rincón. También se ofrece botana con salsa preparada en molcajete, y se venden también cerveza y otras bebidas destiladas.

La Pensil es vecina de otras colonias como La Anáhuac y Santa Julia, donde ya no existen pulquerías; todas desaparecieron al ampliarse calles, otras porque ya no había quien bebiera pulque para desahogar penas, alegrías, enojos y remordimiento que salen tan bien con un vaso de melón. Sin embargo *De chiripa* se mantiene sirviendo pulque todos los días para esos neutleros que se niegan a morir y que ahora sólo esperan pacientes, como el jicarero, a que lleguen nuevos clientes.

De puro Vacilón



Av. Observatorio, entre sur 128 y sur 130, colonia Américas, delegación Miguel Hidalgo



Ubicada en una de las avenidas más amplias y transitadas de la ciudad, Observatorio, esta pulquería logra mimetizarse con su entorno, rasgo que posiblemente haya contribuido a su supervivencia. Su fachada deteriorada y con las puertas desvencijadas contrasta con la pulcritud y asepsia que denota el hospital ABC, a tan sólo cuatro locales de distancia.

La fachada presenta azulejos negros y amarillos y dos accesos, uno al departamento de mujeres, que aún es concurrido por señoras de edad madura, y el acceso al espacio principal. Su interior, en correspondencia con la impresión que provoca desde afuera, se nota bastante demacrado. Es un local pequeño de color amarillo vivo que se desgaja en algunas partes, el lavabo de piedra es un cubo muy grande que acumula un negruzco color en la parte baja y que hace juego con mesas pequeñas y sillas sucias. Algunos elementos permanecen como deben ser: el departamento de damas, el molcajete, los barriles que contienen el pulque están pintados de azul y un altar al centro. Entre el mingitorio de mosaico y la barra se encuentra la rocola con buen repertorio, porque ¿cómo podría haber vacilón sin música?

Al platicar con el jicarero, quien no supo con exactitud cuánto tiempo llevaba funcionando la pulquería, calcula que abrió sus puertas aproximadamente entre 1950 y 1960. La barra, aunque pequeña es cómoda y limpia, tiene incrustados grandes tragaluces que ofrecen abundante iluminación al lugar. El pulque es de buena calidad, regularmente ofrecen uno o dos sabores y en ocasiones preparan un buen curado de vino tinto. También tienen botana, y en esta pulquería conviven personas de diferentes estratos sociales, desde vagabundos hasta jóvenes estudiantes de preparatoria.



El cañón ¡No más!



Lago Atitlán esquina Lago Yojoa, Colonia Pensil Norte, delegación Miguel Hidalgo

Muy cerca del Mercado Argentina, en la colonia Pensil, *El cañón ¡No más!*, es atendido amablemente por su propietario, el señor Efrén, negocio emparentado con otra pulquería cercana, *De chiripa* y otra ya extinta, *La naranja*. Cabe mencionar que su nombre original era *El gran cañón*, pero don Efrén decidió rebautizarlo con su nombre actual.



Ofrece curados preparados al momento en licuadora, con frutas de temporada, pero también al gusto del cliente. Su interior está decorado con todo tipo de objetos extravagantes como instrumentos musicales, cuadros de temática pulquera, efigies de Buda, un apache o San Martín Caballero; talismanes elaborados con sábila para la buena venta, y hasta el simio que sostiene su anforita de mezcal. También están aquellos aditamentos que son como para sentirse en casa, pues cuenta con televisor, estéreo, rocola y hasta un refrigerador.



Si bien el local guarda múltiples deterioros en su interior, aún conserva en funcionamiento su departamento de mujeres, cuenta con un urinal al nivel del piso colocado casi justo a la entrada principal. También ostenta por lo menos tres imágenes dedicadas a la Virgen de Guadalupe, la principal se encuentra colocada en un altar-nicho. Nunca falta la botana, ni la salsa de molcajete. De un ambiente barrial, rara vez se internan en ella clientes de otros rumbos.

El gorgeo de Las aves

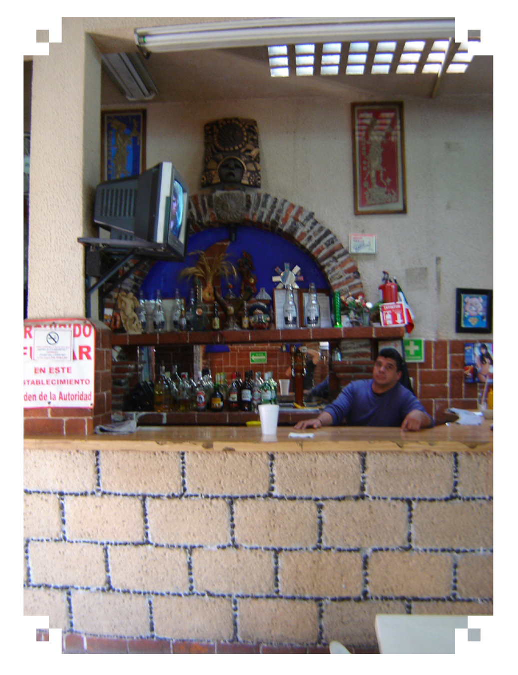


Leonardo da Vinci, esquina Molinos, colonia Mixcoac, delegación Benito Juárez

Mixcoac es uno de los barrios con mayor atractivo histórico en la ciudad, ya que durante el siglo XIX se establecieron en esta zona varias residencias campestres veraniegas debido a su cercanía con la ciudad de México. Ahí también se ubicó el manicomio La Castañeda e irónicamente existía cerca una pulcata bautizada como *El manicomio*. En la actualidad, la única pulquería que existe es *El gorjeo de las aves*, situada en la calle Leonardo da Vinci, muy cerca del mercado de Mixcoac, espacio que ocupa desde 1950 aproximadamente.

Su fachada presenta una marquesina con anuncios de cerveza y el nombre de la pulquería con siluetas de aves. Lo que alguna vez fue el departamento de mujeres ahora se encuentra tapado y tiene un sólo acceso. El interior es más o menos amplio con varias mesas, las paredes son de ladrillo y la ambientación brinda un ambiente rústico, casi campestre. De sus paredes cuelgan diversos cuadros relacionados con el pulque. La barra es amplia y al fondo se encuentra el altar a la Virgen de Guadalupe adornado con luces y flores frescas.





Desgraciadamente se consume muy poco pulque, que es procedente de Hidalgo. De acuerdo con jicarero, se venden más o menos 10 litros diarios, de los cuales regularmente sólo hace curado de guayaba y no se vende menos de un litro por persona.

La mayoría de la clientela prefiere consumir cerveza u otras bebidas como ron o tequila. Ya no se acostumbra celebrar a la Virgen de Guadalupe y el lugar tiene hoy en día un aspecto más cercano a cantina que a pulquería. Regularmente se ofrecen palomitas de maíz como botana mientras los parroquianos se entretienen observando la televisión o programan canciones en la rocola que se ubica en la esquina del establecimiento.

El jarabe Mexicano



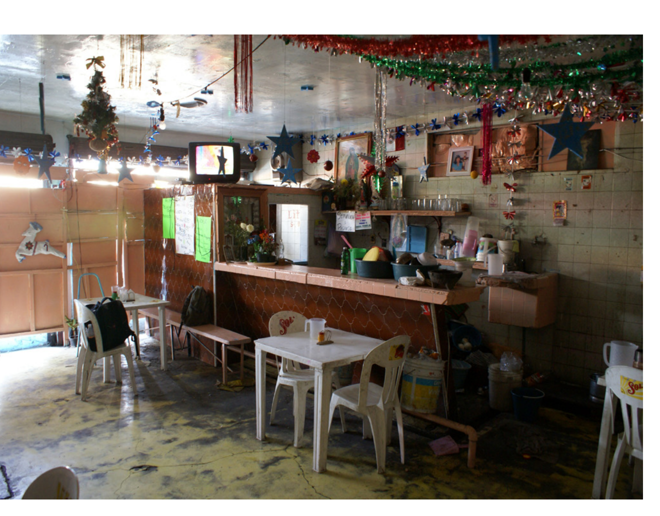
Las torres, entre Reforma deportiva e Insurgentes, colonia Reforma política, delegación Iztapalapa

A unas cuantas calles de lo que fuera conocido como el predio de la *Ford*, deshuesadero de automóviles robados, ahora convertido en una sede del DIF en la colonia Reforma Política, Iztapalapa, se encuentra la pulquería *El jarabe mexicano.*



Esta es una de las pocas pulquerías atendidas por mujeres. Tiene un exceso de imágenes religiosas; además del altar, hay un cristo gigante y tres figuras de la Virgen de Guadalupe; por cierto, algo muy peculiar es que una de ellas tiene el manto color rosa.

Pese a que no se caracteriza por tener sumo cuidado en la estética del lugar, cuenta con elementos que denotan la mano de una mujer, como los servilleteros en cada mesa (aunque muchos sin servilletas) y el exceso de adornos en las paredes de azulejo.



Como otras pulquerías, ésta sobrevive gracias a su intrincada ubicación, poco accesible incluso para los conocedores y asiduos consumidores de pulque. El establecimiento cuenta con departamento de damas aún en funcionamiento, su barra cubierta por azulejos de tonalidad café resguarda un par de barricas donde reposa el pulque, y en la parte inferior su canaleta. No hay botana aunque ocasionalmente se venden patitas de pollo, o algún parroquiano colabora con un pedazo de chicharrón y tortillas.

El pulque es de buena calidad, su precio es de $15 litro el natural y $30 el curado. La rocola nos ofrece una amplia diversidad de canciones al módico precio de un peso cada una. El sitio es tranquilo, los parroquianos ocasionales comentan que en los toreos cercanos se encuentra mejor ambiente, pero es peligroso si se llega solo.

El Mexicano



Oriente 106 esquina con Sur 131 colonia Gabriel Ramos Millán, delegación Iztacalco

El mexicano es una de esas pulquerías que se esconden y se niegan a morir, incluso a pesar de que hace unos años sufrió un percance y se quemó parte del lugar, pero luego de la reparación ahora ni siquiera queda huella alguna.

La pulquería cuenta con un espacio amplio lleno de mesas y un altar al fondo, el piso parece irregular pero una vez dentro las cosas cambian. Siempre hay gente y muchos piden el pulque para llevar, la clientela se compone de gente mayor, estudiantes de UPIICSSA y de la Preparatoria 2 que se ubican a escasos minutos caminando.





La barra está tapizada con cámara de llanta, tecnología anti derrapante, mejor que el asfalto. Las tinas con los curados reposan sobre unas jergas para evitar la humedad mientras una columna sirve como pizarra donde están anotados los curados del día.

La calidad del pulque es muy buena y los curados excelentes, cabe mencionar que el de avena que preparan aquí es de los mejores de la ciudad; con el *de ajo* es del mismo cantar. Suelen ofrecer chicharrón para "hacerse unos tacos"; de igual forma el ambiente está lleno de música que los parroquianos siempre ponen, la variedad es muy basta.

Por afuera, *El mexicano* parece que se detuvo en una década tan lejana como nuestra imaginación, la década de 1970; al entrar vemos cómo se ha actualizado y mejorado cada aspecto del lugar.



Ticomán, entre Bandera y Escuadrón 201, Santa María Ticomán, delegación Gustavo A. Madero

Esta pulquería se encuentra al norte de la ciudad de México. Su fachada es llamativa, pintada de colores rojo y amarillo, en la parte superior se encuentra el nombre del lugar con las letras talladas en una tabla de madera y en la parte de atrás una lámpara de neón color azul, lo cual le da un cierto toque original más acorde a una cantina. Tiene dos puertas, pero sólo por una se puede acceder, el otro parece haber sido alguna vez el departamento de mujeres, que ya no se utiliza.



El interior es amplio con escasa iluminación, la barra se localiza a la derecha y en su pared posterior se encuentran los barriles con pulque. En su parte superior se encuentra un gran espejo que le da al jicarero la visión de todo el lugar. En la pequeña barra de lo que un día fue el departamento de mujeres se encuentra un horno de microondas para calentar la comida.



El lugar es concurrido generalmente por jóvenes que estudian en el IPN, desgraciadamente la mayoría de ellos consume más cerveza que pulque. En el rincón más lejano se encuentra la rocola digital, y sobre ella el altar a la Virgen de Guadalupe, a la que nunca le faltan flores.

El jicarero nos menciona que esta pulquería es de 1960 aproximadamente. El pulque es de buena calidad, procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala. El ambiente suele ser tranquilo y se presta para pasar un buen rato.

El recreo de Manzanares



Manzanares 6, entre Talavera y Anillo de circunvalación, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

El callejón de Manzanares y sus alrededores fueron y han sido por excelencia una zona roja de la ciudad, testimonios y evidencias sobran para elaborar una disertación completa sobre esta área urbana cuya reputación no se pone a discusión. La Merced albergó la mayor cantidad de pulquerías en la ciudad y una de las pocas que se mantiene es *El recreo de manzanares*, que vio cerrar algunas tan cercanas como *Los antiguos reyes* y la famosa *60 colorado*.

A las puertas de esta pulcata, en una labor que roza los tintes de lo arqueológico y lo sociológico, se puede entender el profundo cambio que ha sufrido la ciudad, ya que en esta zona existen resabios de una vieja identidad, en la que alguna vez estuvo tan arraigado el consumo del pulque al interior de locales con misteriosas entrañas, colmadas de vicio y desenfreno. En el exterior basta con mirar hacia los alrededores, al callejón donde se organiza la pasarela de las prostitutas, como si se tratara de ganado, o al fondo, donde reposa la “Capilla de los ladrones”. Así es un día normal en la orilla de La Merced, no pasa nada.



El recreo de manzanares se disfraza en su exterior con traje de mosaicos y al interior con una variedad de personajes y ambiente único, mesas de madera, altar, y barra que domina el pequeño espacio. Hay curados siempre y una botana singular, que se caracteriza por lo tradicional, como los charales en salsa roja.

Pueden escaparse al ojo múltiples detalles, como la mazorca que cuelga de una viga y que alude a la buena suerte y fertilidad para el negocio, pero hay una cosa que no debe perderse de vista, y es notar que en su interior se encuentra uno de los contados reductos históricos para entender el consumo del pulque, donde a todos los clientes se trata como iguales, así sean sexoservidoras, borrachos, estudiantes o cargadores. Esta pulcata es un lugar tan humano como nosotros.



El templo De Diana



Francisco I. Madero, esquina 5 de mayo, barrio Santa Crucita, delegación Xochimilco

Esta pulquería es una de las más populares de Xochimilco, según el jicarero tiene 100 años de antigüedad, sólo que originalmente se encontraba en la calle Victoria, en el centro de la ciudad, hasta que aproximadamente en 1975 se trasladó a su actual dirección. Su curioso nombre representa un misterio, pues no se sabe con exactitud por qué se llama así.

Conserva su departamento de mujeres, en el cual aún acostumbran llegar señoras que rara vez entran al espacio principal. La pulcata tiene sus paredes de azulejo, la barra con su canaleta y es una de las pocas que todavía riega con aserrín el piso. Como elementos decorativos tiene papel picado colgado del techo, un tlacoache disecado, muñecos de cartonería y variados letreros con frases picarescas. Además cuenta con su altar a la Virgen de Guadalupe que siempre tiene flores frescas y a la que se celebra puntualmente cada 12 de diciembre con un ambiente verdaderamente animado.



En este lugar conviven tanto adultos mayores como jóvenes, amenizan diversos tipos de músicos, desde norteños y cancioneros hasta un ranchero con amplificador y un gallo de pelea. Acuden vendedores de semillas para que los parroquianos acompañen su bebida con botana. Asimismo siempre está a la disposición de todos un gran molcajete con salsa, y se acostumbra vender patitas de pollo preparados. El pulque es procedente de Singuilucan, Hidalgo y se distingue por ofrecer una gran variedad de curados que preparan al momento: piñón, nuez, ostión, pistache, betabel, fresa, coco, guanábana, cajeta, mamey, yerbabuena, cacahuate, nescafé, limón, guayaba, jitomate, avena y tuna; pero el más consumido es el pulque natural, mejor conocido localmente como *El chiludo.*



El tinacal De Lievana



Sol, casi esquina con Lerdo, colonia Guerrero, delegación **Cuauhtémoc**

"Lo baboso no quita lo valiente", nos dijo sabiamente el *Poeta desconocido* mientras nos invitaba unos litros de pulque en esta pequeña y bonita pulquería de la colonia Guerreo, con azulejos, su altar a la virgen, su rocola de 45 revoluciones y, en aquellos tiempos del 2006, aún con su departamento de mujeres y la asistencia predominante personas de edad madura.

Fue ahí donde conocimos a *La teporocha* (como ella misma se presentó), quien tomando su vaso de pulque, nos platicó que había estado en la cárcel hace algunos años, sentenciando: "la verdá, lo mío es el chupe, ¿qué le voy a hacer?, por eso vengo al *Tinacal*, pa´que me inviten mis buenas dosis de pulque". Y fue allí, con estos dos personajes donde aprendimos que el pulque se comparte entre gente inesperada y que se bebe con agrado y por el gusto de compartir.

Todo esto ocurrió hace seis años, y ahora, *El tinacal de Lievana,* con sus 63 de existencia vendiendo un sabroso pulque de



Singuilucan, Hidalgo, hizo caso al dicho que dice que "Es mejor renovarse que morir" y por ello, su nueva dueña le hizo algunos cambios al lugar, sin modificarlo del todo. Ahora la pulquería luce aún más amplia pues el departamento de damas se eliminó, aprovechando el espacio para una barra de azulejos, en la que los molcajetes con la tradicional salsa y las tortillitas esperan por quienes quieran degustar la botana que ahí ofrecen.



A un lado de la barra de azulejos se encuentra otra de madera, la cual ayuda a sostener algunos de los adornos que son parte del nuevo mobiliario del lugar. La rocola cuenta ahora con un par de pinturas y el altar a la virgen, encima de ésta, luce más colorido, sobre todo el 12 de diciembre, cuando, sin faltar a la tradición, se celebra a la Guadalupana. Recientemente en esta pulcata se grabaron algunas escenas para la película mexicana-francesa *Días de gracia*.

El Tinacalito



Cerrada Oriente 239, colonia Agrícola Oriental, delegación Iztacalco



No es cotidiano que una pulquería que cerró sus puertas vuelva a abrirlas para seguir brindando servicio bajo el mismo giro. Sin embargo, en las cercanías del mercado al que acuden los vecinos de la colonia Agrícola Oriental aconteció lo inesperado: la reapertura de *El tinacalito*, una de las dos pulquerías sobrevivientes de ésta enorme zona urbana.

Atendida por su propietaria Erika, ofrece una amplia variedad de botanas para acompañar el pulque. Cuenta con todo lo básico: rocola, parrilla de gas, molcajete y un departamento de damas en desuso, mismo que alberga el baño para las asistentes del sexo femenino. Aunque presenta el infaltable altar a la Virgen de Guadalupe, también es venerada la Santa Muerte a quien se tiene destinado un altar propio, pues no hay que mezclar los favores pedidos a cada una, después de todo, a cada quién su santo.



La barra bicolor, de azulejo blanco y negro, guarda tras de sí el enorme barril del pulque blanco, pues no se expenden curados. El ambiente es netamente barrial, la mayoría de los clientes son en su mayoría vecinos y personas de la tercera edad, fieles al *Tinacalito.*

El Triunfo



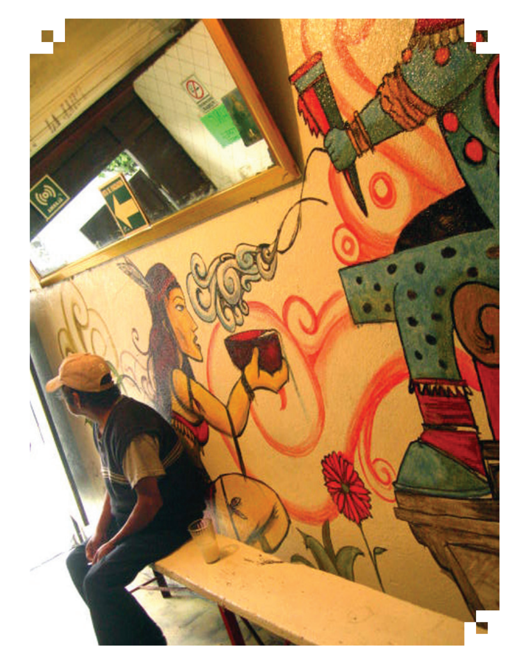
Calzada Ermita Iztapalapa entre Vicente Guerrero y Guadalupe Victoria, pueblo Santa Cruz Meyehualco

Don Jesús Abundis Beltrán, jicarero, ha pasado su vida junto al pulque. Desde pequeño acompañaba a su padre a la aduana por la bebida y cuando éste murió, inició su historia como pulquero. A sus 61 años, que ni se le notan, por el "pulque y el ejercicio", ofrece un delicioso néctar procedente de Singuilucan, Hidalgo, y prepara excelentes curados entre los que destacan el de jitomate, avena, limón, guayaba, cajeta, chile, cacahuate, entre otros, que se pueden acompañar de una deliciosa botana con su salsa de molcajete, tortillitas, frijolitos y arroz.

En su pulquería, pequeña pero pulcra y bien cuidada, recién decorada con murales de Mayahuel, Quetzalcóatl, el Calendario Azteca, e imágenes alusivas a la época prehispánica, también cuenta con una barra de azulejos sobre la que descansan los vitroleros con el pulque curado, una rocola que suena la mayor parte del tiempo y con un pequeño departamento de damas que hace algunos años dejó de funcionar como tal.

La mayoría de la clientela son señores que comen mientras ingieren su pulque, aunque después se quedan más tiempo, creando un





ambiente festivo, aunque sea entre semana. Y es que esto es uno de los elementos característicos de una pulquería: la convivencia, el compartir la música y la bebida, las historias y la vida. Para comprobarlo se puede ir en cualquier momento pero es el 12 de diciembre cuando el festejo se hace mayor, pues aquí, como en la mayoría de las pulcatas, se celebra a la *Virgencita* con comilona y buena música. Otro momento indicado para ello es el 1 de diciembre, aniversario de esta bella y tradicional pulquería.

Dice un dicho dicharachero: "si nos vamos a morir pues vayámonos enfermando" y ¿qué mejor lugar que *El triunfo* para aguardar a que el destino de la muerte llegue a nuestras vidas?

El Triunfo



General Francisco Arce esquina Pablo García, colonia Juan Escutia, delegación Iztapalapa



Esta pulquería fue abierta hace aproximadamente 35 años y es atendida por don Juan Ortega, jicarero, siempre atento y amable con toda la clientela que llega al lugar. En algún momento, el establecimiento redujo su tamaño a la mitad debido a que la clientela había aminorado, pero en fechas recientes fue ampliado a su tamaño original y después de la restauración cuenta nuevamente con departamento de damas. A diferencia de otras pulquerías, *El triunfo* conserva muchos elementos tradicionales como sus paredes con azulejos, la canaleta, el molcajete e incluso la botana que se sirve de lunes a viernes, consistente en un menú rico en proteínas y legumbres, donde a menudo se pueden saborear frijoles de la olla, lentejas, garbanzos y habas.

La razón de que este negocio subsista se debe probablemente a la coexistencia de la venta de cerveza. Sin embargo, una reducida y fiel clientela mantiene el consumo del pulque blanco que es traído desde Singuilucan, Hidalgo. Diariamente se ofrece un curado que por lo general es de betabel, alfalfa, apio, guayaba o melón. Los sábados o domingos se preparan los de leche: avena, mamey, nuez entre otros. Servido en botellas de "pomo" recortadas a manera de vasos, el precio y calidad del pulque no está a discusión, y don Juan siempre reserva algunos litros de pulque "especial" para la clientela distinguida.



La última del rumbo, hasta hace unas décadas compitió con *Los charros* y *La pirata*, mismas que desaparecieron y colocaron a ésta como el mismísimo triunfo.

El Triunfo



Juárez, entre callejón Zepeda y Miguel Negrete, pueblo Santiago Zapotitlán, delegación Tláhuac

Los conocedores de la tradición saben que el pulque sigue arraigado en los rumbos de Zapotitlán, pues los toreos y expendios pulqueros no faltan; sin embargo, escondida por los rincones y temerosa de que alguien la vea, se halla la pulquería *El triunfo,* la última que puede jacatrse de portar tal nombre en el pueblo.



Pese a que las cortinas de acceso principal y del departamento de damas ya están cerradas, el ingreso a *El triunfo* es por la vivienda contigua. Por lo anterior, su identificación no es tan sencilla. En esta pulquería todo lo indispensable está en su lugar: un enorme molcajete, la vieja rocola (en desuso y desplazada por el dvd player del jicarero), un altar bien decorado, pulque del "fuerte" y "dulce" y curados que se pueden tomar en jícara, algo poco común.

Además, una picosa salsa se oferta como inmejorable botana a la vez que dos mesas de madera ocupan el reducido espacio del local, y para no perder la costumbre, ahora un joven encargado custodia la barra en donde también puede tomarse una *huachiringa* (aguardiente).



La gente que frecuenta el lugar se divierte escuchando las canciones seleccionadas por el jicarero y recordando viejas memorias que caracterizan la cotidianeidad del pueblo. A escasas cuadras de esta pulquería se construye una nueva línea del metro, quizá ésto haya sido uno de los tantos temas a discusión de los clientes, sin embargo albur y el buen cotorreo discurren a diario entre vaso y vaso para sentar la cabeza o tal vez sólo para pausar el mordisco que la ciudad le da a Zapotitlán.

La Ana María



Necaxa, casi esquina Eje Central, colonia Portales, delegación Benito Juárez



Inaugurada en 1948, *La Ana María* es un emblema para la colonia Portales, única sobreviviente tras el cierre de sus competidoras: *Las horas felices, Los tres quintos, La gran victoria* y la famosa *El mono sabio*; por la cercanía sólo se puede mencionar *La paloma azul*, que merece un espacio aparte.

Una palabra define perfectamente al lugar: "conservación". Si no fuese por los objetos que pertenecen a nuevos tiempos, luciría igual que el día de su apertura. Permanecen los barriles pintados a mano, el departamento de mujeres, el altar a la virgen ataviado y bancos redondos con patas de grueso alambre (pese a que las mesas originales ya fueron desechadas) todo envuelto por la capa de azulejos originales del sitio. Aunque se han hecho mejoras en los sanitarios, el lugar se preserva con suma grandeza y transmite un ambiente acogedor que contrasta con cualquier estereotipo de suciedad al que se asocia a las pulquerías. Puede que se exagere un poco, pero dentro del mundo pulquero no resulta descabellado afirmar que *La Ana María* es "limpia como un hospital". Todo lo anterior coronado por un servicio muy especial, digno de señalarse, por el esmero con que se brinda a los clientes el pulque, la diligencia del mesero y la amabilidad de sus propietarios.



La gran variedad de curados llega a ofrecer siete sabores, incluidos los "afrodisíacos" de tuna (roja), ostión y camarón, cuyo costo es más elevado. Diversas botanas se venden aquí, como la carne tártara y en un posible afán por mantener un ambiente sano, el horario se suspende más temprano, al filo de las ocho de la noche. Sumado a lo anterior, existe un letrero que advierte: "No se dará servicio a personas en estado de ebriedad".

La Ana María puede resultar una pulquería de cinco estrellas para algunos, por eso no es raro ver algún cliente de "tacuche" tal y como ocurría décadas atrás; pero sobre todo, representa un rincón lleno de nostalgia para los fieles consumidores de pulque. No por nada fue elegida como locación para la película *De pulquero a millonario,* en 1982.

La antigua Roma



República de Perú, esquina Allende, colonia Centro, delegación Cuahutémoc



Con al menos 92 años de dar servicio, el local permanece prácticamente intacto. Ubicado en una esquina como la mayoría de estos establecimientos, brinda servicio toda la semana y todos los días del año.

Su fachada sencilla, sobre la cuál pende el nombre rotulado a mano, es del mismo estilo que los edificios construidos durante el siglo XVII en toda la periferia del centro histórico. Su interior, de techos altos y luz natural, es pequeño y constituye una sola pieza, con un pequeño cuarto como sanitario. La barra, que se localiza del lado derecho, atiende al departamento de damas, hoy en día ocupado por todo tipo de clientela.

Don Jorge atiende la pulquería junto con su hermano Leopoldo, el dueño. Con un largo historial en el negocio, ellos han trabajado en otras pulcatas como *La hermosa Hortensia* y *La hija de los apaches*, donde aprendieron a preparar una gran variedad de curados, como el de ostión. Igual que muchas otras personas que se dedican al pulque, ellos heredaron el gusto y el oficio de la familia y desde pequeños han vivido rodeados de toda la tradición y el ambiente pulquero.

El blanco néctar es traído desde Tlaxcala, área que tradicionalmente produce y abastece a la ciudad de México. Su calidad es buena aunque ocasionalmente llega a ser un poco más ácida que en otras pulquerías. Regularmente se ofrecen dos sabores de curados, especialmente los de frutas y verduras, como guayaba, melón, apio, jitomate y coco, además el pulque blanco, que es servido en recipientes modernos como los tarros cerveceros, vasos y bolas.

Aunque en recientes fechas la venta del pulque ha tenido un repunte, no se han logrado superar los tiempos en los que se llegaban a vender hasta 14 barricas diarias, de 250 litros cada una. Hoy en día se vende por lo regular media barrica, y en ocasiones especiales, una.



La bella Cande



Emilio Carranza, casi esquina Carlos Santana, colonia Moctezuma, delegación Venustiano Carranza

Construido bajo los cánones que imperaban a principios del siglo pasado, el local que alberga esta pulquería, con licencia número 184, se caracteriza por su singular altura y sus colores rojo y amarillo vainilla. A pesar de su fortuita ubicación, en la esquina de una cuchilla que desemboca al distribuidor vial Heberto Castillo, parece haber librado satisfactoriamente su batalla al paso de la urbanización.



La antigua estación de ferrocarril -ahora de metro- en San Lázaro, una de las principales entradas a la ciudad, tiene en esta pulquería uno de los últimos rasgos originales que vieron su paulatina transformación. Incluso su nombre nos remite a una época ya extinta, pues si bien se ubica en la colonia Moctezuma, *La bella Cande* hace alusión a la antigua zona de La Candelaria de los patos que con el paso de los años fue fraccionándose y cuyos límites se modificaron. En su interior, las paredes se encuentran decoradas con obras de motivos nacionalistas, como la leyenda de la Mujer dormida, Mictlantecuhtli y la emblemática fotografía de los mecapaleros de Casasola.



El lugar se halla bien conservado y limpio, de tal preservación son testigos un viejo lavamanos y las grandes puertas de metal coronadas con imágenes recortadas de magueyes. Aún se conserva en operaciones el departamento de damas y siempre está lleno de salsa el molcajete. Cuenta con un modesto altar a la virgen y una clientela de pulqueros fieles que, cuando las tres mesas resultan insuficientes, se postran en banquitos repartidos por el lugar.

El respeto con el que atiende don Pedro, el jicarero, es su signo distintivo, pues si bien no escatima en bromas para algunos de los comensales, transmite siempre un ambiente de amistad, poblado de anécdotas y recuerdos de viejas pulquerías ya desaparecidas. Por lo regular se ofrecen dos curados y el infaltable blanco, la calidad es buena y el precio es uno de los más accesibles de la ciudad.

La bella Carolina



Nicolás Bravo, esquina Vicente Guerrero, colonia Magdalena Mixiuhca, delegación Venustiano Carranza.

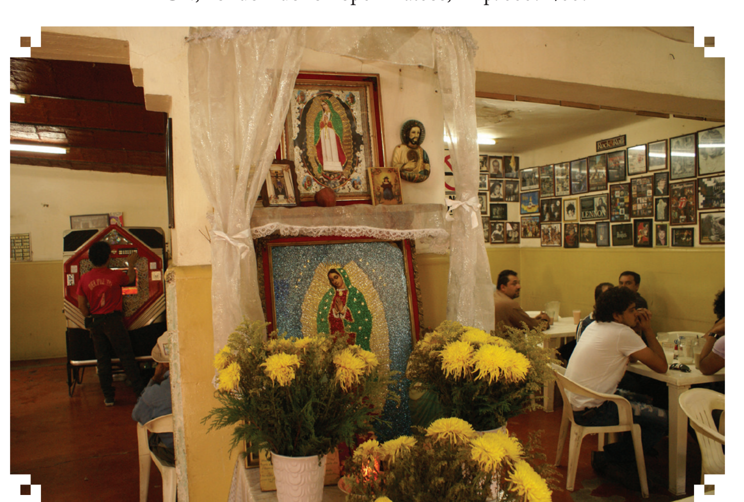
Abrió sus puertas en 1929, en pleno corazón de la colonia Magdalena Mixiuhca, que otrora fuese uno de los pueblos primigenios que integraron a la actual capital. *La bella Carolina* fue por un tiempo reducto casi exclusivo para el esparcimiento de un grupo de colegas de vicio. No pocas veces se dieron los pleitos al calor de las caguamas y de los litros de pulque, sin omitir ocasionalmente el uso de solventes. Nada nuevo para nadie, incluso cuando décadas atrás se dirigió una queja al presidente Adolfo López Mateos pidiendo su cierre por ser un "foco de inmoralidad y repugnancia" y de ser haber sido sitio de "crímenes de sangre"[1]



Actualmente el aspecto del sitio se ha reformado, su apariencia más bien parece de una fonda o restaurante; la barra, las ventanas y el techo se han restaurado a base de tabique naranja; cuentan con mesas de plástico y una gran cantidad de luz penetra al establecimiento. Destacan sus tres secciones de decoración en las paredes: la primera tapizada con fotos de los íconos más representativos del cine mexicano, especialmente de la "época de oro"; la segunda con cuadros de grupos e intérpretes mundiales de rock; y la tercera de caricaturas elaboradas con lápiz. Casi no queda ningún hueco sin imagen que lo adorne. La rocola digital con amplio repertorio ameniza el negocio y un altar bien atendido resguarda a esta verdadera pulquería de barrio.

Se ofrecen curados, pero el blanco es el más solicitado, resulta curioso que la medida del litro se sirve en frascos reciclados, principalmente de café y esporádicamente se ofrece botana.

1 AGN, Fondo Adolfo López Mateos, Exp. 553. 1/33.



La Bonita



Aluminio, esquina Cananea, colonia Nicolás Bravo, delegación Venustiano Carranza

Seguro y orgulloso, don Roberto comenta que es el tercer propietario del establecimiento que fue abierto en 1916, una de las pulquerías más viejas que quedan en la ciudad. El exterior se encuentra decorado por la caricaturesca imagen de un pulquero y los colores azul y blanco. Además de conservar en excelente estado el local, don Roberto preserva los rasgos emblemáticos de una pulcata, con su molcajete, altar para la virgen, departamento de damas, canaleta al pie de la barra, aserrín en el piso y una rockola de acetatos de 45 revoluciones por minuto. Por si fuera poco, la decoración resulta adecuada a todas las festividades del año, desde los adornos del altar; los navideños con todo y la piñata; carteles de corridas de toros; información periodística variada; diversos letreros, entre los que se encuentra la "Oración del pulque"; pinturas europeas, -algunas de las que idealizaron a los antepasados aztecas-; y ni qué decir de la famosísima "Tanga de Niurka". Por tal motivo no es de extrañar que haya renombrado a *La bonita* como Pulquería -Museo.

Don Roberto también declara: "yo fui dueño de las mejores pulquerías de México", entre las que se encuentran *Las coronelas, Un viaje a Korea*, mencionada por Tin-Tan en una de sus películas, y la famosísima *Las Licuadoras*, nombre que eligió tras inventar, de acuerdo a sus propias palabras, "los curados hechos con licuadora". Afirma que él efectúa su trabajo sin perseguir fines de lucro, pues esta actividad forma parte de su vida y le permite mantenerse activo. Nostálgico, rememora algunas épicas historias del pulque, como los tiempos en que llegó a vender 20 barriles en un solo día.

Se ofrecen en promedio cuatro curados que pueden acompañarse con los sabrosos totopos, clásica botana de esta pulquería. Es importante mencionar que don Roberto tiene su propio tinacal en Nopaltepec, Estado de México, de donde procedente el pulque que vende.

Acudir a *La bonita* es evocar la imborrable huella que deja el pulque en la vida de la ciudad.

La Botijona

Morelos 109, casi esquina Cuauhtémoc, barrio San Pedro, delegación Xochimilco

Esta pulquería se localiza en una de las calles principales del centro de Xochimilco, escondida entre puestos ambulantes. Abrió sus puertas aproximadamente en 1954 y su propietario también lo es de *La reina de las flores*, que se localiza a tres cuadras de ahí. Su fachada tiene azulejos verdes y blancos y presenta dos puertas vaivén, una para el espacio principal y la otra para lo que anteriormente fue el departamento de mujeres, removido para ampliar el interior.



Sus paredes tienen relieves en forma de rombos con distintos tonos de verde. El espacio es amplio con bastantes mesas, la barra es de azulejos y encima se aprecia la variedad de curados que ofrecen a la clientela, con letreros pendiendo de tinajas rebozantes de hielo para mantener el pulque, procedente de Hidalgo, a buena temperatura. Regularmente se ofrecen curados de avena, piña, guayaba, jitomate, coco, entre otros.



En la esquina superior del lado de la barra se encuentra el altar de la Virgen de Guadalupe, que siempre tiene flores y adornos y cada año le hacen su fiesta, ofreciendo comida a todos los que llegan el 12 de diciembre. Diariamente hay botana, por lo menos un molcajete con salsa y tortillas, regularmente algún cliente compra chicharrón que comparte con todos los parroquianos para que se "hagan un taco".

Es común encontrar gente de todo tipo en la pulquería, y aunque la mayoría toma cerveza, no deja de ser agradable el ambiente, acompañado de música a elegir en la rocola.



Avenida del rosal, esquina Rosa estrella, colonia Molino de Rosas, delegación Álvaro Obregón.



Abrió sus puertas aproximadamente en la década de 1950, ubicada estratégicamente en una zona llena de lomas, a un costado del periférico y en el corazón de la colonia Molino de Rosas. Es la última pulquería de su rumbo.

La fachada presenta una gastada pintura dorada con blanco, un mural recién pintado con la imagen de la famosa fotografía de mecapaleros de Casasola y el nombre de la pulquería en la parte superior. Bella escena, de no ser por un anuncio de refaccionaria, cambio de aceite y venta de baterías que desentona un poco.

Al entrar se aprecian dos espacios pequeños con cinco mesas, sillas de plástico rotas, la pintura igual que la exterior luce signos de descuido, un olor a humedad invade el ambiente, la decoración consta de algunos floreros. Una imagen de copa de oro descansa sobre una repisa, cuenta con una rocola con bastante diversidad musical y un altar a la virgen con papel picado un poco descolorido.

Don Chelo, el jicarero, explica con nostalgia que antes esa pulquería lucía llena y rebosante de parroquianos, todos trabajadores; cuando no había espacio se repartían entre alguna de las ocho pulquerías que se encontraban en la colonia, de las cuales ya sólo queda el nombre en la memoria de quienes las conocieron.

El pulque es bueno, aunque tiene un sabor ligeramente ácido, no se preparan curados porque la venta es poca a la semana, acaso se llega a vender una castaña, aunque don Chelo asegura con una sonrisa en su boca que han llegado chavos de la Preparatoria 8 a degustar el pulque y quedarse a convivir como si fueran viejos tiempos.

La copa de oro sigue viendo cómo pasan los camiones hacia Mixcoac, negándose a desaparecer como desapareció el siglo que la vio nacer.





Buenavista, esquina palmas, pueblo Santa María Aztahuacán, delegación Iztapalapa

Homónima de aquella pulquería que se ubicó en la colonia Guerrero y cuyas anécdotas fueron rescatadas por Armando Jiménez en su libro *Lugares de gozo, retozo, ahogo y desahogo en la ciudad de México,* se localiza en el corazón del pueblo de Santa María Aztahuacan, Iztapalapa. Su aspecto nos remonta a otra época, pues al ingresar podemos encontrar una decoración de murales en por lo menos dos de sus paredes. Los motivos pictóricos remiten a la extracción del pulque y a escenas de la vida cotidiana. Por otra parte, un cuadro de gran formato representa la leyenda prehispánica del pulque sobre la Reyna Xóchitl.



Esta pulquería cuenta con departamento de damas en funcionamiento, una discreta rocola y amplias mesas de madera para los parroquianos; quienes también tienen la oportunidad de consumir cerveza en el establecimiento. La calidad del pulque es buena y su precio accesible. Aquí todavía se sirve el pulque en los tradicionales vasos conocidos como *cacarizas*.

No es posible entender a Santa María sin esta pulquería como uno de sus elementos fundacionales, conviene presenciar las fiestas anuales del poblado también conocido como Iztapalapita.



La Gloria



Hidalgo, esquina Morelos, barrio San Pablo, delegación Iztapalapa



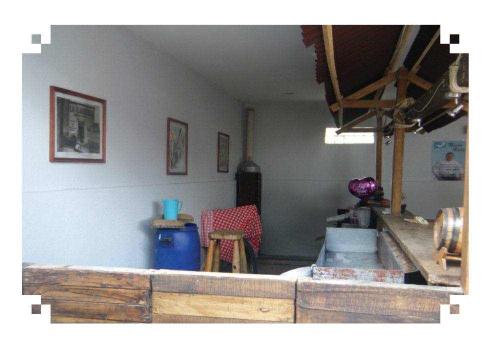
Dentro de uno de los barrios tradicionales de Iztapalapa, y muy cerca de la explanada delegacional, con tres ubicaciones previas y “107 años de tradición”, *La gloria* tiene sus puertas abiertas en un espacio bastante amplio, con un ambiente familiar y donde también podemos encontrar cerveza y antojitos mexicanos. El pulque es originario de Nopaltepec, Estado de México.

Siendo un negocio familiar, actualmente es atendido por la tercera generación: los hermanos Fernando y Ernesto Sánchez. Hace siete años que esta pulquería estuvo a punto de cerrar, ya que las ventas eran escasas y los vecinos presionaban para su cierre al considerarla un espacio de vicio y mala imagen. Sin embargo, a raíz de la participación en la feria de la enchilada, en Iztapalapa, los propietarios se dieron cuenta que el pulque sí tiene demanda.

Tomando en cuenta a los nuevos clientes, preguntaron qué era lo que querían y buscaban en *La gloria*. El resultado fue la modificación del local: mobiliario, tamaño, música y ambiente que coincidió con la llegada de los jóvenes. La pulquería desde entonces ha sufrido dos momentos: una clausura hace cinco años y su posterior reapertura dos y medio después, y a partir de esa fecha sólo abren los domingos, día donde familias enteras llegan para convivir. Entre semana, sólo despachan para llevar y también surten pedidos a domicilio.

El fuerte sigue siendo el pulque, la especialidad de curados son: piñón, nuez y avena y los de creación propia: avatar y capuchino. Los propietarios están concientes de este nuevo momento del pulque. Afirman que sólo le falta una buena campaña de publicidad “para que despegue bien”, tal como se hizo con el tequila y el mezcal. Consideran que la llegada de jóvenes es positiva, ya que “se renueva la clientela y se renueva el negocio” y por eso las personas que trabajan aquí, “son chavos, para que lleguen chavos”.

La gloria fue un espacio con mucha tradición. Aquí se hacía lo típico: quemar Judas, regalos, comida, festejo el 12 de diciembre y sábado de gloria y se ofrecía la infaltable botana. De esos tiempos gloriosos, sólo queda la vieja puerta de vaivén, la barra original de granito y un *chivo* en lo alto de una pared que se puede observar desde la calle.



La Gloria



Callejón 5 de mayo 5, pueblo Santa Cruz Atoyac, delegación Benito Juárez



El nombre de esta pulquería no es en vano, pues cuando uno está por dar la vuelta al callejón en el que se encuentra, el aroma a pulque y las canciones de antaño que resuenan en la rocola, lo hacen sentir a uno que está a un paso para llegar a ese estado de divinidad. Y es que esta pulquería no solamente cuenta con los elementos tradicionales como el altar a la virgen (a la cual se celebra con una gran fiesta y comilona los 12 de diciembre) y, de repente, con músicos que van ofreciendo sus canciones, sino que cuenta con lo principal: la escencia de una pulcata hecha y derecha.

En este lugar el pulque, los juegos, la música y la amistad se comparten. La mayoría de clientes son señores que desde hace tiempo visitan el lugar, platican con los viejos amigos, sin excluir a los nuevos y jóvenes visitantes. Es una de las pocas pulquerías donde aún se acostumbra jugar rayuela.

Todos los parroquianos le dan un ambiente tranquilo a la pulquería pero no por ello poco festivo. Conforme van avanzando las horas y el pulque va llamando a los 400 conejos, el ambiente se llena de alegría y las diferencias generacionales o sociales se hacen a un lado para compartir la fiesta y la felicidad que da vivir. Esta algarabía es producida por el delicioso pulque que ahí se vende, el cual proviene de Nanacamilpa, Tlaxcala. Los curados que se pueden encontrar son de: cacahuate, betabel, apio, nuez, jitomate, guayaba, avena, entre otros, aunque sin duda el que más consumen los clientes es el blanco.

Este recinto pulquero es un vivo ejemplo de que las pulquerías siguen siendo un espacio para compartir, no sólo el pulque, sino las ganas de vivir y de expresar las alegrías y las penas, la dicha y la desdicha, el infierno y la gloria.



La Gloria



Camino Real a Toluca, casi esquina Canarios, colonia Tacubaya, delegación Álvaro Obregón



Esta pulquería se encuentra muy cerca de otra de las pulquerías que permanecen en pie en los rumbos de Tacubaya: *La nueva*. Su fachada, con los característicos azulejos que en este caso son rojos y verdes, es compartida con una vivienda particular, cuya entrada se camuflajea con la de la pulcata. El departamento de mujeres, aún en funcionamiento, se encuentra del lado derecho aunque también es utilizado para vender pulque para llevar.

No se sabe con exactitud la antigüedad del negocio, aunque el jicarero conserva en la memoria negocios vecinos que hasta hace unos 20 años aún mantenían sus puertas abiertas, como es el caso de *La princesa,* ubicada pasando la avenida y cuyo cascarón y letrero aún se conservan, o su principal competidora: *El infierno*.

La pared de azulejo amarillo está lista para ser limpiada rápidamente en caso de cualquier contingencia etílica, sobre ella cuelgan cuadros con motivos religiosos y pulqueros. El altar a la Virgen de Guadalupe siempre tiene flores frescas y adornos de papel. La barra conserva su canaleta en la parte inferior. El pulque es originario de Nanacamilpa, Tlaxcala, y los curados regularmente son de limón, piña, avena y jitomate; también se vende cerveza. En la orilla de la barra se encuentra un gran molcajete con salsa y tortillas para que los clientes puedan servirse tacos; asimismo cuentan con un horno de microondas para calentar cualquier tipo de comida, pero constantemente también ofrecen botana.



Los parroquianos pueden disfrutar de canciones que ofrece una rocola digital o bien se pueden entretener observando la televisión al fondo de la barra, pero lo que más disfrutan es platicar entre ellos y disfrutar la compañía.

La Gloria

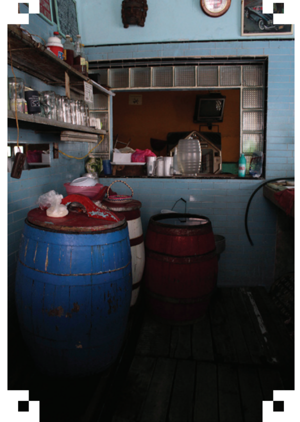


General Sostenes Rocha esquina Barranquilla, colonia Daniel Garza, delegación Miguel Hidalgo



Bautizada con uno de los nombres más recurrentes en la historia de las pulquerías, *La gloria* es una de las cuatro que ha subsistido en la zona de Tacubaya. A unos pasos del Papalote Museo del Niño y de la bochornosa construcción de un distribuidor vial sobre Periférico, se encuentra esta pulquería que según su jicarero tiene 90 años en pie.

Aquí, desde que se cruza su peculiar puerta, se percibe un ambiente misterioso y hasta tenebroso. El jicarero afirma que cuando el día "está muerto" y sólo él se encuentra en el local a la espera de los clientes, se escucha una voz desde el departamento de mujeres que le dice: "un pulque por favor", y al levantarse de la silla acude al llamado para encontrarse sólo con el viento y la imagen de un molcajete con la cabeza de cerdo que permanece vacío. Al rato, "se escuchan pisadas, pero nadie ha entrado en el local", asevera con rostro de sorpresa.



Esta pulquería, aunque en muchos aspectos se mantiene fiel a la fisionomía tradicional, se ha modernizado en algunos aspectos, pues cuenta con baño para mujeres, así como un par de mingitorios sin ningún tipo de puerta al lado de la entrada principal. Cuenta con canaleta, molcajete (generalmente vacío), rocola, un altar de la Virgen de Guadalupe y dos piezas que lucen vacías la mayor parte del tiempo.

Rodeada de parafernalia pulquera en su interior, es impresionante que este lugar, donde el paso del tiempo se puede observar, siga dignamente en pie a pesar de su poca clientela, misma que en la década de 1960 contaba entre sus filas con el mismísimo Javier Solís, quién nació y creció en el barrio de Tacubaya.



Francisco Villa entre Felipe Ángeles y Anillo de Circunvalación, colonia Ampliación Zona Urbana Ejidal Sta. María Aztahuacan, delegación Iztapalapa



El exterior, sobrio y con un solo acceso, nos recibe con un rótulo recién colocado, es la imagen de una leona robusta que plácida nos observa, guardiana de la pulquería. El encargado asegura que la edad del establecimiento es de aproximadamente 50 años y las características lo denotan: es muy amplio pero descuidado, que seguramente en sus años mozos lució espectacular, con tragaluces para un departamento de damas hoy en desuso, canaleta, barra de mosaico verde y mesas de madera, resistentes y engrosadas por varias capas de pintura.

La misma mano que dio vida a la imagen de la entrada, retrató en la pared del fondo interior a una imponente leona que acecha entre las pencas de un maguey, asesina en potencia que recupera energías para la próxima cacería. Aquí, como si el tiempo se encapsulara, todavía hay quienes juegan rayuela y llegan en bicicleta, ya sea para sentarse por un rato y echar unos tragos, o bien para llevar consigo un poco de pulque.

En esta pulcata conviven los que día a día literal y figuradamente se matan para el buen desempeño de sus oficios y que se escapan de sus jornadas cotidianas para echarse un pulquito; desde el albañil al que le falta un dedo, hasta el repartidor de pan. Se destaca entre los asiduos visitantes un personaje que difícilmente se podría encontrar en otro lugar,"el abuelito", un señor de aproximadamente 80 años que llega en su motocicleta y que, a pesar de una sordera avanzada, conversa alegre con todos y dice ¡salud! a la menor provocación.

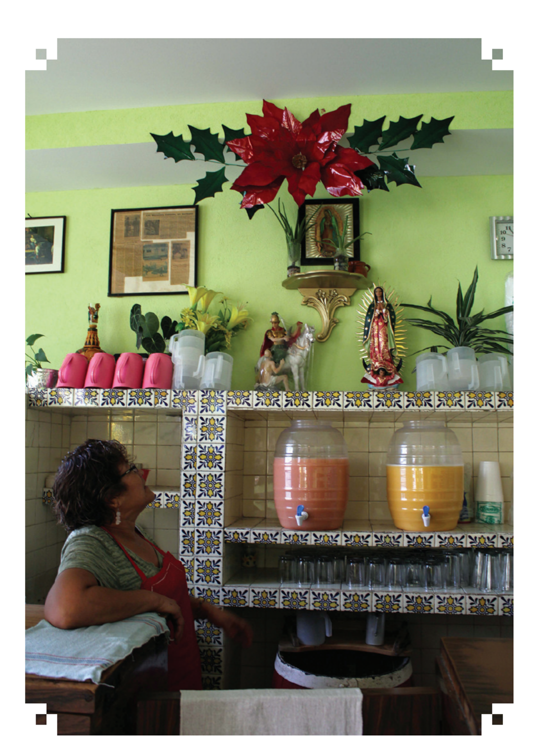
El pulque llega desde Hidalgo y es el mismo que podemos saborear en las pulquerías cercanas, como las dos tocayas del rumbo: *El triunfo*, pero en cada una de ellas sabe diferente pues cada jicarero le da su toque personal. Aquí generalmente se ofrece sólo un sabor de curado al día, ya sea de betabel, piña o el tradicional de avena, de singular consistencia espesa.



La hermosa Hortensia

Callejón de la Amargura 4, Plaza Garibaldi, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

Fundada en 1936, a pocos metros de la tradicional cantina *Tenampa*, se encuentra esta hermosa e histórica pulquería, pues es de las pocas que puede jactarse de haber sido fundada por una mujer. El lugar, un espacio pequeño y limpio, con paredes con azulejos y una barra con esta misma decoración, además de diversas fotografías con notas periodísticas y fotos de su dueño con algunas celebridades (cuentan las buenas lenguas que Luis Echeverría y Javier Solís pasaron por este lugar), el espacio luce tranquilo entre semana, a pesar de estar en el mero corazón de la música, la fiesta y el turismo: la Plaza Garibaldi.





El pulque, procedente de los magueyales del Rancho del Razo, en Nanacamilpa, Tlaxcala, tiene un delicioso sabor, sabe fresco y hasta se puede escuchar cómo sigue fermentando. Los curados que se pueden degustar con más recurrencia son de coco, cacahuate, mango, avena y nuez, con un precio que es más alto que en otras pulquerías pero que vale la pena pagar.

En una plaza que cuenta con un museo del Tequila y el Mezcal, esta "pulquería familiar" como se puede leer debajo del letrero con su nombre, hace un digno homenaje al pulque, recordándonos que aunque en dicho museo no se haya tomado en cuenta a esta bebida ancestral, la más antigua de México, la importancia del *octli* y las pulquerías está por encima de la identidad nacional oficial, y la existencia y persistencia de *La hermosa Hortensia* lo comprueba.

Resguardada por la Guadalupana en su altar, en un Garibaldi con más vigilancia, se puede visitar tranquilamente esta pulcata de martes a domingo, de 11 de la mañana a 12 de la noche.

La hija de La colonia



Avenida 24, esquina Oriente 253, colonia Agrícola oriental, delegación Iztacalco

Las pulquerías son el producto de la relación que se dio entre la manera prehispánica de comerciar, en grandes mercados y al aire libre, y la costumbre española de consumir las bebidas alcohólicas en tabernas y locales destinados específicamente a ese uso. Las primeras hijas nacidas como fruto de esta mezcla eran rebeldes y desparpajadas, retando siempre las ordenanzas y reglamentos establecidos por los virreyes y transformándose de acuerdo a como las circunstancias lo ameritaban; se mostraban dulces y complacientes con los clientes pero escurridizas y rezongonas con la ley. Con el tiempo, cuando se les otorgaron mayores libertades, su comportamiento se tornó relajado y en ocasiones sombrío, pero siempre creativo y diverso.



Una de esas hijas sobrevivientes ubica su residencia en el oriente de la ciudad, zona con gran concentración de pulquerías, en la colonia considerada como la más grande de Latinoamérica, la Agrícola Oriental. *La hija de la colonia* es una pulquería pequeña que conserva un ambiente casi siempre agradable y las incomodidades rápidamente pasan desapercibidas al probar alguno de los curados que ofrece la casa, que regularmente son tres, además del natural. La botana se prepara diariamente aunque suele terminarse temprano, pero siempre queda el recurso de echarse un taco con salsa de molcajete para que el pulque no caiga en la panza vacía.



Aunque la zona oriente es conocida por las condiciones socioeconómicas bajas en las que viven sus habitantes, siempre vale la pena internarse en ella y adentrarse en las pulquerías que salpican su irregular geografía.

La hija de los Apaches



Doctor Claudio Bernard 149, colonia Doctores, delegación Cuauhtémoc.

Con una antigüedad de aproximadamente 70 años, pero ahora ubicada en la colonia Doctores, fue en esta pulquería donde Epifanio Leyva, el *Pifas* entró al mundo del pulque siendo el jicarero. En 1971 tomó la batuta y después de evitar la visita de personas del barrio que eran “conflictivas”, la pulquería dio un giro y los jóvenes comenzaron a llegar. Con una mudanza previa, hace cuatro años la pulquería cambió de dirección a solamente unas cuadras de donde se encontraba anteriormente y, también, la llevaron a un espacio más grande que el anterior.



Adornada con infinidad de fotografías que nos llevan a conocer un poco de la historia del *Pifas* como boxeador y con imágenes de la creativa publicidad que desde hace tiempo ha acompañado la imagen de la pulquería y del ex boxeador, *La hija de los apaches* se ha convertido en un espacio visitado por jóvenes que más que degustar el sabroso pulque de Singuilucan, Hidalgo, beben cerveza. Pese a ello, el *Pifas* ha creado exóticos y nuevos curados, como el “Bicentenario”, “Fuerza, vigor y puntería” y el “Talina Fernández” (de los cuales guarda celosamente el secreto de los ingredientes), así como los tradicionales de la casa: mango o fresas con crema, son bebidos en una que otra mesa.

Si bien la pulquería se ha modificado en muchos sentidos, ofreciendo lo que los jóvenes piden, por ejemplo, música salsa y rock en vivo los martes, miércoles, jueves y sábado, el lugar cierra a las 10 de la noche y se abre sólo de lunes a sábado. Así que cualquiera de esos días vale la pena visitarla para pedir un sabroso curado de fresas con crema, echar un bailongo y sentir la hospitalidad del buen *Pifas*, quien siempre está al pendiente de todos y cada uno de los que se acercan a saludarlo, a platicar con él y escuchar la infinidad de historias que tiene por contar.



La línea de Fuego



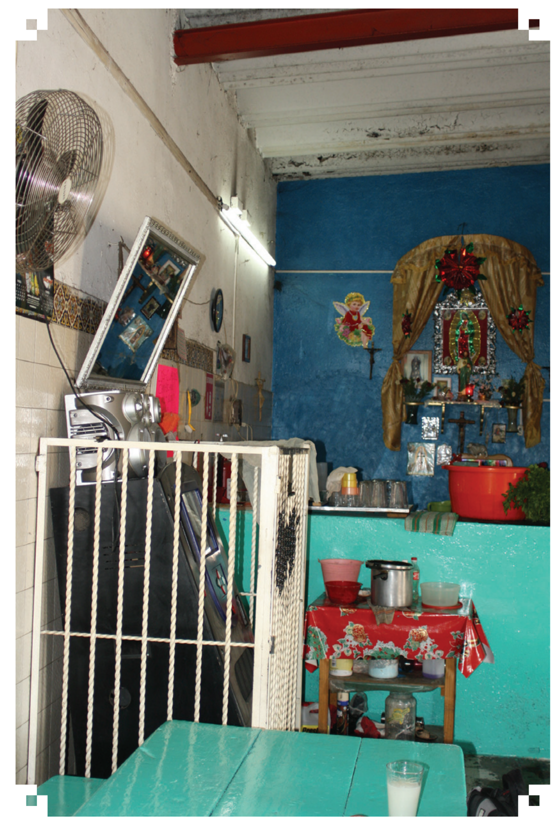
Hortelanos casi esquina Congreso de la Unión, colonia Morelos, delegación Venustiano Carranza.



Enclavada a tan sólo unos pasos del metro Morelos, en pleno Tepito, *La línea de fuego* es acompañada de una historia barrial guerrera y famosa por ser una zona "roja". Resistente a las clausuras, la construcción del metro, los ejes viales y los sismos, esta pulquería observa pasivamente, tras un pequeño jardín, el paso del tiempo que se acumula en sus rincones. Es la única sobreviviente de una zona donde llegaron a pulular las pulquerías. Por sus calles caminaron Tina Modotti y Edward Weston, armados con sus cámaras y un agudo ojo crítico de la realidad que les tocó vivir.

Añeja en su nacimiento, como lo delata el número 269 que se puede leer en su licencia, nos permite aventurar una edad mínima de 90 o incluso 100 años. El local muestra varios procesos de restauración en el área de baños, paredes y de manera significativa en su techo que ahora es de asbesto; aunque no es muy grande, en su interior hay varias mesas para acoger una cantidad aceptable de clientes.

Cuenta con un altar a la Virgen de Guadalupe, molcajete y rocola, aunque por lo visto la clientela ha menguado bastante, convirtiéndose en el refugio de algunos asistentes que no precisamente consumen pulque en su interior. Detrás de la barra, el jicarero, es un hombre que al parecer es poco amigable con aquellos que no concurren seguido al establecimiento. El repertorio diario consiste en un solo curado. Más por tradición que por negocio, esta pulquería ejemplifica la lucha contra la aniquilación en medio de un ambiente hostil.



La Mangana

San Rafael Atlixco, casi esquina Miguel Hidalgo, San Pedro, delegación Tláhuac



En el pueblo de San Pedro Tláhuac, cabecera delegacional, se localiza la pulquería *La mangana*. La fachada del lugar es muy llamativa, en sus paredes están pintados dos personajes a los extremos de la puerta uno es Jim Morrison y el otro Alex Lora, en la banqueta hay un barril pintado y dentro de él un maguey plantado junto a otras malezas, enfrente se encuentran unas tapas de barril pintadas con el nombre de los curados que ofrecen: avena, limón, jitomate y avena. Se accede por una puerta de cristal, el interior es bastante amplio y está iluminado por luces de neón de distintos colores.

De las paredes cuelgan diversos cuadros que hacen alusión a la felicidad que nos brinda consumir bebidas embriagantes, entre ellos el más popular es uno que dice “Escuadrón de la muerte” con una calavera pintada a su lado; al fondo se encuentra el altar de la Virgen de Guadalupe también adornada con luces de neón. En una columna al centro del local se encuentra colgado un artículo de periódico de 1995 enmarcado que menciona sobre el aniversario número 75 de la pulquería. Tomando en cuenta este dato podemos deducir que tiene 92 años de antigüedad.

A pesar de su edad, *La mangana* ya no es una pulquería que podría considerarse, dentro de los más puristas términos como tradicional, tiene más estilo de bar, ya que ofrece una gran diversidad de licores aparte de pulque y cuenta con una mesa de billar. Esta pulquería es un ejemplo de la hibridación a la que se tienen que someter para poder sobrevivir y que han creado una estética singular y atractiva, como la historia de las pulquerías nos dice que ha sucedido desde siempre.



La Nueva



Avenida Jalisco, esquina Viaducto, colonia Tacubaya, delegación, Miguel Hidalgo

Esta pulquería se encuentra a dos cuadras del metro Tacubaya, en la planta baja de un edificio de la década de 1970, es posible que su nombre se deba a que su apertura es de fecha reciente en comparación con muchas otras de la ciudad. Para llegar ahí es necesario atravesar los puestos de cháchlaras y toda clase de objetos usados, establecidos en plena banqueta. Su acceso presenta una puerta metálica de vaivén, conserva su departamento de damas del lado izquierdo, el cual aún es utilizado debido a que regularmente no dejan entrar mujeres al espacio principal.



La pulquería es amplia en su interior, de sus muros cuelgan diversos cuadros alusivos a la fiesta brava y del *Atlante*, lo cual nos hace suponer la simpatía del dueño con este equipo de futbol. No podía faltar el altar a la Virgen de Guadalupe adornado con luces intermitentes y flores frescas. Cuenta con una rocola digital para que los parroquianos disfruten las melodías de su preferencia. Detrás de la barra el jicarero sirve el pulque, procedente de los llanos de Apan, que regularmente prepara de avena, piña, jitomate y apio, aunque la mayoría de las personas prefieren el natural. Es importante destacar que en esta pulquería no se vende cerveza como en la mayoría de las demás.



Asimismo diario preparan distintos guisados para ofrecer a la clientela, junto con tortillas calientes y salsa contenida en un molcajete de particular forma, ya que es una reproducción de la fuente de *Las Tarascas* ubicada en Morelia, Michoacán. Además el ayudante vende frituras y cacahuates con salsa para "botanear". La clientela regularmente se compone de personas maduras que conviven entre sí de manera picaresca con albures, o a veces simplemente observan la televisión que está detrás de la barra.

La Onda fría

Hidalgo, casi esquina 1ª cerrada de Hidalgo, colonia Ampliación San Miguel, delegación Iztapalapa

En 1965 reabrió esta pulquería, cuya ubicación original estaba en la calle Lerdo de la colonia Guerrero. Ahora surte de pulque a una clientela mayoritariamente compuesta de estudiantes procedentes de la UAM-Iztapalapa.



Su nombre alude a otra antigüa pulquería, *El triunfo de la onda fría*, que se ubicó en Aranda, competencia por muchos años de *Las duelistas.*

Tras un zaguán y con un viejo tambo en su techo que la anuncia, *La onda fría* ostenta la licencia 27812. Tapizada por pequeños mosaicos como los de algunas albercas, un ambiente lúgubre se complementa con el techo desgastado que eventualmente se acompaña con el ritmo de la rocola, mientras que un altar de la virgen bien arreglado tiene a sus pies una mesa exclusivamente para la colocación de veladoras y otras imágenes religiosas.



"Si tomas para olvidar, paga antes de comenzar", reza un azulejo en la pared del establecimiento en donde se sirven cervezas, curados y el tradicional blanco. El pulque del lugar es muy característico, dada su consistencia delgada que para algunos es mejor conocida como "tlachique" quizá también la razón de su precio más bajo a diferencia de otras pulquerías.

La paloma Azul



Avenida Popocatépetl 154, esquina Eje central, colonia Portales, delegación Benito Juárez



El origen del nombre de *La paloma azul* es incierto así como su antigüedad, pues aunque el actual jicarero refiere que tiene más de 60 años funcionando, el registro del Ayuntamiento del Distrito Federal, en su sección de infracciones de pulquerías, nos indica que ésta ya existía desde 1919.

Su fachada azul no pasa desapercibida entre la fugacidad de los coches y la gente que camina velozmente junto a ella. Su tímido letrero rotulado a mano donde sólo se lee su nombre y el número de licencia y salubridad, no indica la verdadera naturaleza del producto que detrás de sus puertas es posible degustar, pero el aroma que de su interior emana la delata. Conserva muchos rasgos que la pueden calificar como una pulquería tradicional y de abolengo: la barra, la canaleta, un pequeño departamento para damas, las paredes forradas de piso a techo con mosaico azul, un espejo biselado con el nombre de la pulcata que hoy es su símbolo y emblema, el altar dedicado a la Virgen de Guadalupe, una rocola con música variada, aunque ocasionalmente es posible disfrutar música en vivo y un enorme molcajete con salsa y tortillas. Su pulque, procedente de Tlaxcala, es de primera calidad y los curados que aquí se preparan no son tan dulces pues de hecho se ofrecen como "campechanos", esto es, mitad pulque blanco y mitad curado de sabor.

La paloma azul cuenta con una clientela fiel y conformada en gran parte por gente de la tercera edad y trabajadores de la construcción que laboran en las obras de la línea 12 del metro, que quedará en la esquina. Sin embargo, también encontraremos gente joven y nuevos clientes que se han convertido en asiduos "palomeros". El ambiente entre semana suele ser bullicioso aunque más bien sereno, animado ocasionalmente por alguna canción que al azar suena en la rocola, pero en cuanto llega el fin de semana los ánimos se acrecientan y el bullicio se convierte en un verdadero jolgorio.



La peor Es nada



Avenida Toluca, entre Canalito y Tamaulipas, colonia Progreso Tizapan, delegación Álvaro Obregón



Esta pulquería puede pasar inadvertida en la orilla de la avenida Toluca, siempre muy transitada, por encontrarse en el extremo de un puente vehicular de reciente construcción. Su fachada presenta mosaicos color crema y el nombre del lugar pintado a mano encima del acceso, el cual tiene una puerta vaivén similar a la de la mayoría de las pulquerías tradicionales, al lado de este acceso se encuentra otro, que posiblemente fue el departamento de mujeres, sin embargo se encuentra cerrado con una cortina de metal.

Por dentro resulta ser un lugar relativamente amplio, se notan sus años, mantiene ese aire tan peculiar que todavía conservan algunas pulquerías. El mismo tipo de mosaico que tiene en la fachada decora las paredes y el techo del interior. Tiene mesas y bancos suficientes para la escasa aunque veterana concurrencia. No cuenta con una barra como la de la mayoría de las pulquerías, más bien adecuaron mesas y detrás de ellas se atiende el pulque, la mayoría de los parroquianos consumen pulque blanco, aunque también se prepara mínimo un curado, regularmente de limón.

Sobre la pared, al fondo de la improvisada barra, cuelga una larga repisa para colocar vasos y jarras; encima de ella se levanta un altar a la Virgen de Guadalupe con flores frescas a sus extremos. Encima de la mesa se coloca el molcajete con salsa y tortillas para que la clientela pueda consumir un taco, y al extremo se encuentra una televisión para que se entretengan. Asimismo la pulquería cuenta con dos rocolas, de las cuales sólo una funciona, para que se elijan la canción preferida.



La Pescadora



Eje 4 Oriente Avenida Río Churubusco casi esquina Viaducto Río de la Piedad, colonia Ignacio Zaragoza, delegación Venustiano Carranza

Hasta hace pocos años esta pulquería se ubicó en la avenida Francisco Morazán donde ya había cumplido cerca de 50 años de servicio. Su traslado llevó consigo altar, mesas, puertas, rocola, un molcajete grabado con el nombre de la pulquería y demás utensilios propios del negocio. Margarito, ayudado por doña Clarita, también conocida como *La Contreras*, son los encargados de mantener viva esta pulcata que ha proveído a muchas generaciones de un producto de gran calidad, muestra de ello la fidelidad de una clientela de entrada edad.



Ahora *La pescadora* se aloja en un local comercial típico de la ciudad, conocido como accesoria, pero eso no le ha impedido montar una barra de madera en donde a diario descansan los curados tanto de leche como de fruta de temporada.

El pulque que aquí se ofrece llega desde el Rancho San Cristóbal en Singuilucan, Hidalgo y es de primera calidad, por lo que la cerveza difícilmente ensombrece su consumo.



Uno de los clientes asiduos a este local es el atleta paralímpico Pedro Acosta, quien ha competido en diversas justas, en sitios tan lejanos como Sydney, Australia.

En su interior llama la atención la singular forma de adornar el altar, simbiosis de las más diversas creencias. Otro de sus atractivos es una especie de periódico mural donde pegan recortes de los diversos diarios y de personajes chuscos a los cuales parodian rebautizándolos con el nombre de algunos parroquianos pulqueros.

La Pirata



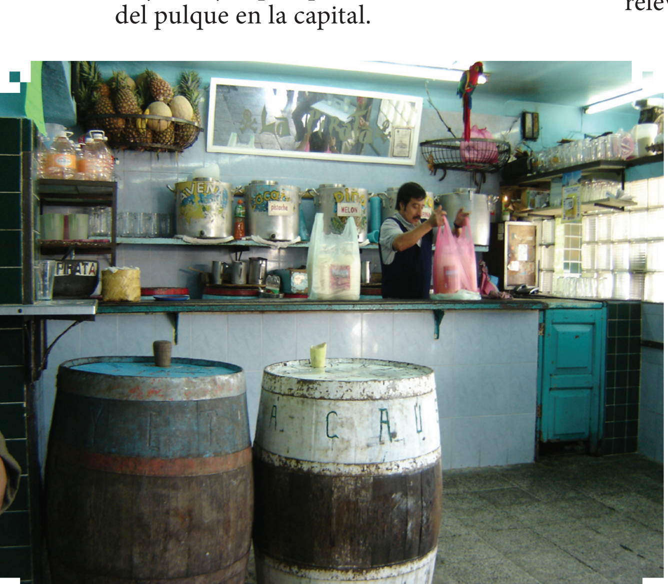
13 de septiembre, esquina 12 de diciembre, colonia Escandón, delegación Miguel Hidalgo

La colonia Escandón guarda entre sus calles una de las más emblemáticas pulcatas de la capital cuyo nombre ha sido compartido por otras tantas, pero muchos estarán de acuerdo en que *Pirata* sólo hay una. A unas cuadras de la estación del metro Patriotismo, en la calle 13 de septiembre esquina con calle 12 de diciembre, se puede encontrar este inconfundible negocio, cuya fachada ostenta sendas imágenes relativas al imaginario y producción del producto cuestión.



En su documental *La canción del pulque*, Everardo González registró de manera magistral, las diversas facetas de dicha pulquería, cuya aura barrial es inconfundible y viene a ser uno de los mejores ejemplos para entender el consumo del pulque en la capital.

Ahora, las nuevas generaciones hacen el relevo para vender y comprar el pulque en el sitio, sin embargo, hay aspectos que no se inmutan con el paso de los años, por ejemplo las jarras de madera también conocidas como "palos" que aún se utilizan para servir. La botana no falta entre semana pues dos enormes molcajetes están en servicio constante y un altar bien cuidado vigila los grandes barriles pintados y aquellos en desuso.



Por lo regular se dispone de tres curados al día y aunque por momentos la clientela parece haber disminuido, a esta pulquería le sobra fama para tener la garantía que se puede pasar un buen rato en ella. Un espejo detrás de la barra, grabado con el nombre de *La pirata*, otorga un panóptico que captura la convivencia de los asistentes.

La Preferida



1ª cerrada de Apango, entre Apango y Miguel Méndez, colonia General Felipe Berrizábal, delegación Gustavo A. Madero



Muy cerca de la actual aduana del pulque encontramos una zona con mucha demanda del néctar de los dioses. Los toreos y expendios que se pueden encontrar en los alrededores evidencian lo anterior. Esta emergente demanda ha generado algo poco visto hoy en día, la apertura de espacios con los elementos tradicionales de una pulquería.

Con apenas seis años de existencia, en una cerrada y al lado de un taller mecánico encontramos a *La preferida*. El pulque y los curados de excelente calidad que encontramos aquí comparten lugar con diversos destilados y cerveza. Llama la atención el espacio muy amplio y un gran altar dedicado a la Virgen de Guadalupe, incluso todavía con un nacimiento debajo de él a pesar de que las fiestas decembrinas pasaron hace semanas. Dos señores que consumen pulque, se han quedado dormidos en sus asientos, probablemente estén muy cansados del trabajo o el pulque les provocó somnolencia, a lo mejor las dos cosas.

Tres personas se encuentran laborando en la pulquería. Nos invitan a probar la deliciosa pero picosa salsa con tortillas recién calentadas. Los curados y el pulque natural son de calidad muy aceptable, destaca el de betabel que amablemente nos invitó la mesera.

El jicarero comenta que entre sus clientes más entusiastas están los de la universidad, que se dan cita cotidianamente. Sin embargo, personas de diversas edades visitan la pulquería. En este año, decidieron festejar el 14 de febrero con un baile.



Sin duda se puede afirmar que la persona encargada del acondicionamiento de *La preferida* está familiarizada con la tradición de las pulquerías, ya que a pesar de ser un lugar reciente, da la sensación de que tienen más edad por toda la evocación a una pulquería tradicional.

La Primavera



Independencia, casi esquina eje 6, pueblo San Juanico Nextipac, delegación Iztapalapa

Enclavada en el pueblo de San Juanico Nextipac, se encuentra en pie la pulquería *La primavera*. Aún conserva su estructura tradicional, con el departamento de damas, su puerta vaivén de madera, barra con canaleta, las paredes con azulejos azules, altar de la Virgen de Guadalupe en donde nunca faltan flores frescas, mesas, bancas largas de madera y letreros con frases picarescas. Regularmente se ofrecen curados de guayaba, jitomate y avena, variedad exhibida en vitroleros de vidrio, aunque la especialidad es el pulque de ostión, que se prepara únicamente lunes y sábados, también se ofrece cerveza; lo curioso es que el pulque es servido en las ya casi desaparecidas *reynas*, tarros especiales que se acostumbraban usar hace algunos años en las pulquerías.



La clientela es escasa, no hay rocola, pero los parroquianos se entretienen viendo la televisión o platicando mientras disfrutan de un taco con salsa preparada en un gran molcajete que se encuentra en la barra.

Durante las festividades del pueblo en honor a San Salvador, una mayordomía iniciada por un señor conocido como *El borolo* dona varias barricas de pulque curado proveniente del Rancho del Razo en Nanacamilpa, Tlaxcala, para que se regalen en la plazuela del pueblo el domingo después de la fiesta.



La reforma de La carambola



Yerbabuena, casi esquina Muitle, colonia Victoria de las democracias, delegación Atzcapotzalco



La ciudad muta invariablemente y cuando desatendemos alguno de sus puntos, sus referentes cambian, así ocurre en el caso de esta pulquería; hoy en día, una referencia para ubicarla es una gran tienda autoservicio ubicada en la avenida Cuitlahuac. “Bienvenidos a esta su casa, *La reforma de la carambola*” versa un gran anuncio que se ubica tras la barra del negocio; además, el mismo letrero también consigna la variedad de curados elaborados con fruta de tiempo, y regularmente ofrece tres opciones a elegir. Tras la barra encontraremos regularmente a Jaime Vázquez, su propietario.

El interior se reviste con un limpio azulejo de color verde turquesa y en medio del lugar, un pilar escolta la mesa donde se coloca la botana, donde habrá un buen taco para los asistentes. Varias mesas se reparten por el lugar en cuyos breves confines habrá algo indispensable. El urinal empotrado a la derecha de la entrada principal, está protegido con un muro lateral para evitar ofender a los demás clientes. Pervive el departamento de damas, rocola y un austero altar iluminado con luz de neón. Esta pulquería es famosa por el curado de jitomate que ahí se sirve, con pulque procedente del Rancho del Razo, en Nanacamilpa, Tlaxcala.



La Reina

Juventino Rosas esquina Emilio Tuero, colonia La forestal, delegación Gustavo A. Madero

En la punta norte de la cuidad de México, pasando el río de los Remedios y el cerro del Chiquihuete, se encuentra una pulquería que resiste el paso del tiempo: *La reina*. El espacio es de tamaño mediano, decorado con un mural de un tlachiquero con su acocote al revés, contrastando con una imagen de Marilyn Monroe que nos mira seductoramente. En un rincón, la rocola de discos compactos y del otro lado, un altar a la guadalupana justo arriba de cajas de cerveza.



Aquí, se venden otras bebidas además de pulque, la ya mencionada cerveza y varios destilados. En la barra se encuentran las tinas de clores que mantienen los curados frescos. El pulque es de buena calidad y los curados tienen un sabor muy agradable. Apenas un par de señores de edad avanzada se encuentran en el local platicando. Una señora joven y un señor atienden el lugar. Poco a poco nos van comentando sobre él, desconocen la edad exacta de la pulquería pero calculan que no tiene más de 50 años pero menos de 40.

Aquí también se le canta *Las mañanitas* a la Virgen de Guadalupe, así como la preparación de una comida especial dedicada a la patrona de las pulquerías. Llama la atención una silla de ruedas a un costado de la barra, y un peculiar asiento de automóvil.



La pulquería cuenta con dos accesos, y sin duda el paso del tiempo se observa en todo el local: piso, paredes y techo, así como una especie de antigua barra que ahora cumple la función de banca justo a las afueras de la entrada principal. *La reina*, cuya fachada dice: “Ricos curados de frutas naturales” y en el nombre la “i” adornada con una corona, nos invita a entrar y degustar un buen pulque para después, ya recargados de energía, caminar por las calles en pendiente de Cuautepec.

La reina de Las flores



Pedro Ramírez del Castillo número 13, barrio El Rosario, delegación Xochimilco

Cerca del centro histórico de Xochimilco, este local data de 1950 aproximadamente. Su fachada presenta dos accesos, uno al espacio principal y el otro al departamento de mujeres, casi en desuso.



Su interior es amplio y el piso de azulejo, las paredes no muestran mosaicos como la mayoría de las demás pulquerías. Del lado derecho se localiza la barra donde usualmente se exhiben los curados, se ofrece una gran variedad, entre ellos de piñón, avena, coco, nuez, mamey, café, guayaba, apio, jitomate, fresa, piña, betabel, mango y mandarina. El pulque es de buena calidad, proveniente de Hidalgo.



En las paredes hay cuadros alusivos al pulque y frases picarescas; al centro de la pared del fondo se aprecia el altar a la Virgen de Guadalupe, a la que cada año le festejan en su día. En la esquina se encuentra la rocola para que los parroquianos disfruten sus melodías favoritas. Aunque la mayor parte de la clientela prefiere consumir cerveza, el lugar conserva muchas características tradicionales de una pulquería.

La reina Xóchitl

18 de marzo, entre Mártires de Río Blanco y 12 de octubre, colonia Huichapan, delegación Xochimilco



Esta pulquería se llama oficialmente *La reina Xóchitl*, sin embargo es popularmente conocida como *La Huicha*, o *La Huichapan,* porque se encuentra en la colonia del mismo nombre. Según información del jicarero, conocido como *El costeño*, la pulquería abrió aproximadamente en 1960, época en la que llegaron a existir hasta 45 pulquerías en Xochimilco. El propietario también lo es de *El templo de Diana*.

La fachada es sobria, con dos accesos y clásicas puertas abatibles, una es para el departamento de mujeres y otra da al espacio principal. De sus paredes de azulejo cuelgan diversos cuadros con frases picarescas y notas de periódico que hablan sobre los beneficios del pulque. La parte superior de las paredes está decorada con murales de *graffiti* realizados por estudiantes de la Escuela Nacional de Artes Plásticas, que suelen visitar esta pulcata con frecuencia. De un lado se representa a Mayahuel diciendo la frase popular: "Agua de las verdes matas, tú me tiras, tú me matas, tú me haces andar a gatas", del otro lado a Xochiquetzal tomando una jícara con pulque, y al extremo un personaje urbano bebiendo un tarro con pulque junto al nombre de la pulquería. En otra pared se encuentra un altar en forma de vitrina donde colocan una imagen de la Virgen de Guadalupe, a la que año con año le ofrecen una fiesta y obsequian comida; asimismo se encuentra una imagen del *Niñopa*, el cual es muy venerado en todo Xochimilco.

El pulque es de buena calidad, procedente de Singuilucan, Hidalgo, los curados más recurrentes son de avena, guayaba, limón, apio, jitomate y mandarina, este último muy recomendable. También venden cervezas y patitas de pollo. La clientela es variada, llegan desde vecinos de la colonia hasta jóvenes que estudian en las diversas escuelas de nivel medio superior que se encuentran en el rumbo, no hay rocola ni televisión, pero se entretienen escuchando el radio o platicando mientras comparten un pulque o consumen un taco con salsa y chicharrón.



La reyna Xóchitl



Avenida 4, 158, esquina calle 29, colonia Valentín Gómez Farías, delegación Venustiano Carranza

Es atendida por su dueño, don Víctor Canales Hernández, quien asegura que en 1950 obtuvo la licencia para que su pulquería pudiera operar de manos de Ernesto Peralta Uruchurtu, apodado "El regente de hierro". Durante su regencia, fueron recogidas muchas licencias de pulquerías y establecimientos como cantinas, teatros de revista y cabarets, entre ellos el famosísimo Tívoli; sin embargo, según don Víctor, ésta se salvó debido a que Uruchurtu leyó en el giro "peluquería" en lugar de "pulquería", anécdota que cuenta con una gran sonrisa.



Este local, de paredes verde ciclamino, se caracteriza por su viejo mingitorio, sin puerta ni algún tipo cortina. El interior, de disposición alargada para repartir varias mesas, es custiodiado por el altar a la guadalupana, que a su vez es resguardado por un vidrio cilíndrico tan añejo como la misma pulcata y cuya base está pintada como la bandera mexicana. Cuenta con departamento de mujeres aún en uso, a través de una ventana se despacha el pulque, la parte superior presenta el dibujo de una figura femenina con la leyenda: "La paloma es el pájaro de la paz, y la mujer es la paz del pájaro". Detrás de la barra se encuentra un gran espejo con una imagen prehispánica biselada y el nombre de la pulquería. También posee una rocola digital protegida por una reja, seguramente para que no le salgan patas y huya.

Es diversa la botana que se sirven en la semana para hacer compañía con el pulque traído directamente desde el rancho San Cristóbal en Singuilucan, Hidalgo. No hay que dejar pasar la ocasión para visitar esta pulquería y platicar con don Víctor, uno de los mejores y más sabios jicareros que quedan.

La Risa



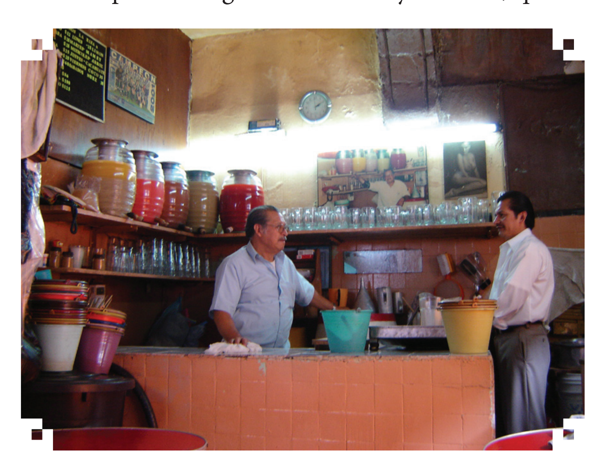
Mesones esquina callejón de Regina, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

La risa es una de las pulquerías más antiguas que existen en la ciudad, como lo atestigua una placa que fue colocada recientemente en la fachada que nos indica que su fundación data de 1903, sumando hasta el día de hoy la edad de 109 años. Ostenta la licencia número 0011 y hasta hace algunos años, compartió clientela con otra célebre pulquería, *La elegancia*, que cerró sus puertas aproximadamente en el 2004.



El lugar es pequeño y no cuenta con departamento de mujeres; de techo alto y abovedado es una de las pocas que sobreviven en el centro histórico de la capital. La decoración está llena de fotografías en nostálgicas tonalidades sepia, pero también las hay a color, en tornasol, en blanco y negro, además de un cuadro con la imagen de Mayahuel elaborado con granos de maíz y cuadros del calendario Azteca y una deidad hindú. Don Jesús Juárez, el encargado, comparte a menudo algunas anécdotas del sitio.

Con el consumo de pulque se ofrece un plato con guisado del día y tortillas, que se pueden acompañar con salsa de molcajete. Los curados son variados, la mayoría tienen un sabor muy azucarado y los sabores son, a decir de don Jesús, preparados al gusto de la clientela joven. Es recomendable pedirlos campechanos. El pulque es procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala.



Esta pulquería es una de las más populares de la ciudad, y hoy en día es común que sus clientes sean en su mayoría jóvenes estudiantes de alguna de las escuelas de alrededor. Posee pantallas de plasma y una rocola digital donde también se reproducen videos.

La Rosita



Callejón San Antonio Abad esquina Calzada de la Viga, colonia Esperanza, delegación Cuauhtémoc

Ubicada a una cuadra de lo que solía ser el canal de la Viga. Con desgastadas puertas abatibles de madera y acrílico, tradicionalmente pulqueras, su fachada está recubierta de mosaico amarillento con cinco accesos, cuatro de ellos clausurados, enmarcados en un contrastante rojo quemado y, como muchas otras pulquerías, se ubica en una esquina. Su interior es un lugar muy amplio e iluminado en cuyas paredes se apretuja más mosaico, esta vez color azul, lo que le da un aire aséptico y húmedo. Una larga mesa central invita a sentarse y convivir al son de cualquiera de las dos rocolas con las que cuenta el lugar, mientras que a los lados se ubican algunas mesas individuales.



A propósito de curados, aquí la oferta es amplia y variada, aunque los sabores que se preparan con regularidad son: piña, avena, jitomate, guayaba y piñón. Los precios suelen ser ligeramente más elevados que en otras pulquerías pero la calidad no se escatima y no hay diferencia en cuanto a si el sabor es de semilla o de fruta. En cuanto a la clientela, además de los vecinos y gente habitual, suele componerse de jóvenes estudiantes de la prepa 7.

Las paredes se encuentran rebosantes de todo tipo de afiches: la clásica fotografía del archivo Casasola o imágenes que representan la leyenda de los volcanes, plácidos paisajes bucólicos de campos magueyeros y, por supuesto, un altar muy bien adornado y cuidado que ostenta la Virgen de Guadalupe. Pero sin lugar a dudas la pieza central es un enorme espejo en cuyo centro se pintó una ilustración que representa a un personaje al lado de un maguey y que utiliza un acocote, pero en sentido inverso a como lo hace un tlachiquero. La barra cuenta con la canaleta de rigor para el escupitajo y el pulque sobrante.



La Rosita

Lago San Pedro esquina Lago Ness, colonia Pensil, delegación Miguel Hidalgo



La colonia Pensil siempre ha sido temida y respetada por muchos que no la conocen. Hace unos años había mas de 30 pulquerías en los alrededores de *La Rosita* y todas lucían llenas a cualquier hora, ahora sólo tres sobreviven pero aun así siguen luchando para cada día ofrecer la "bebida de los dioses".

Por fuera el lugar ocupa toda la esquina con sus tres puertas abatibles. Por dentro, la barra es un pedazo de cemento que se yergue monumental sobre el piso de concreto algo carcomido por años de uso con la inseparable canaleta, las paredes se ven llenas de cuadros de diferentes estilos y algunos recortes de periódico. El lugar es un poco oscuro pero aun así se aprecian los detalles.

Cinco mesas ocupan todo el interior de *La Rosita,* algunas lucen vacías mientras otras con alguna cubeta de pulque a medio terminar y sus consumidores alegres mientras platican. Unos cantan, otros ríen y algunos juegan dominó apostado unas jarras de curado *pobre* como le dicen aquí o como en otros lados pulque de *ajo.*



El pulque es de buena calidad siendo el curado de jitomate uno de los que mas rápido se terminan y aunque la cerveza se hace presente, la mayoría sólo toman el pulque.

Aunque no se trate de la pulquería que se menciona en la canción de Chava Flores, *La Rosita* sigue solapando de muy buena gana y con una excelente calidad los cuetes diarios de toda la Pensil.

La Texana



Avenida Centeno 488, casi esquina Av. Chicle, colonia Granjas México, delegación Iztacalco



La pulquería *La texana* tiene poco más de un mes que abrió sus puertas de nuevo ya que después de un cierre de seis años vuelve a cabalgar en los indomables caminos del pulque. Se comenta en el local que antes de estos seis años, ya se vendía el blanco licor milenario en este espacio. Sin embargo no está claro el dato que nos dé luz para conocer desde cuando se comercia el pulque en este local.

La jicarera, doña Nelly Martínez, además de ser una persona muy amable, nos comparte sus andanzas en el trabajo en las pulquerías: *La perla, El mexicano,* y ahora *La texana*, se cuentan en su carrera del Neutle. "Extraño a mis borrachitos", comenta con nostalgia mientras recuerda los años en que buscaba una nueva pulquería dónde laborar.

Con clientes de edades diversas, siendo su fuerte los trabajadores de la zona obrera donde se localiza, todos encuentran aquí la bebida de su preferencia, unos optan por el pulque y otros más por la cerveza, ambas bebidas sirviéndose a precios populares.

La botana tradicional de pulquería hace su aparición alrededor de las dos de la tarde, contando en esta ocasión con unas deliciosas enchiladas. Tal vez otro día se prepare chicharrón en salsa verde, sopa con pollo o los deliciosos hígados. Degustado pulque directo de Singuilucan, Hidalgo y la botana, podemos escuchar cualquier canción del diverso y selecto catálogo musical, que sin duda alegrará el momento.

Con una variedad de curados, como: avena (preparado diario), maracuyá, guayaba, jitomate, piña, apio, fresa, mamey, coco, cacahuate, nuez, piñón, cajeta, café, entre otros, *La texana,* siempre está dispuesta a darnos un lugar en su amplio espacio.

Si la pulquería tiene éxito se pretende agrandar el lugar, dando espacio a unas palapas al aire libre mientras se degustan unos tacos de algún guisado, en un ambiente más "familiar" sin dejar de lado a los jóvenes universitarios, los trabajadores de los alrededores y los clientes tradicionales de pulquería, es decir, las personas mayores. Todos que poco a poco se hacen parroquianos de *La texana*.



La Titina



Eje 3 norte esquina calzada de los Misterios, colonia Industrial, delegación Gustavo A. Madero

Esta pulquería no pasa inadvertida entre dos grandes avenidas, la calzada de los Misterios y el eje 3 norte, debido a su llamativa fachada que está totalmente cubierta de azulejos. Cuenta con los dos tradicionales accesos, uno para el departamento de damas, que aún es utilizado, y el otro para el espacio principal. En la parte superior se aprecia el letrero con el nombre de la pulquería, y encima de la puerta diversos letreros típicos, de entre ellos en uno se puede leer: “Prohibida la entrada a menores de edad y a uniformados”.



El interior de la pulquería es relativamente pequeño y puede afirmarse que son escasas las modificaciones que ha sufrido desde su apertura en 1951, por el señor Mariano Galván. Decorada con múltiples aspectos taurinos, personajes rancheros e imágenes alusivas al pulque y al maguey, es similar a lo que podemos apreciar en el *Salón casino* pues hasta hace agunos años, antes de su fallecimiento, el dueño era el mismo, don Roberto García. Hoy en día pertenece a la señora Celia Muñoz, quien prepara unas patitas de cerdo que están para chuparse los dedos, y regularmente es atendida por su nieto, Carlos Oropeza, quien cuenta con apenas 20 años de edad.



La barra de azulejo guarda tras de sí los curados, contenidos en vitroleros con sus respectivos nombres. Hay que destacar que se ofrecen sabores que no son habituales en la mayoría de las pulquerías, como tejocote, limón con leche, cacao, tamarindo, entre otros. Sobra decir que su sabor es único.

El altar dedicado a la Virgen de Guadalupe se adorna con luces y flores frescas, anualmente se festeja la conmemoración religiosa correspondiente, en especial por su cercanía con la Basílica de Guadalupe.

La Tlaxcalteca



Calzada de los misterios, esquina Mozart, colonia Peralvillo, delegación Cuauhtémoc

La tlaxcalteca es una pulquería que se asemeja por fuera a un bonito restaurante de carretera; sin embargo, una vez entrando, la barra con su lava platos, la lista de precios y curados y el olor del molcajete con salsa denotan claramente su verdadero giro neutlero.



Las paredes están forradas con fotos de antiguas pulquerías, destacando *La tlaxcalteca,* famosa fotografía de Hugo Brehme, en tono sepia y su leyenda "pulque puro todos los dias y curados los días festibos" (sic); y claro no podían faltar los grandes de la canción como Javier Solís y Pedro Infante.

El local es bastante grande e inclusive cuenta con un patio para que la gente pueda beber ahí si así lo desea. El pulque es proveniente de Tlaxcala. La clientela es en su mayoría gente de 40 a infinitos años, el ambiente es tranquilo, lleno de bromas chascarrillos que todos deben aguantar aun cuando hay chavos que llegan ahí por recomendación de otros.



La mayoría de los clientes de la pulquería llegan por pulque para llevar porque en sus casas aún es una tradición acompañar la comida con el banco néctar, esos clientes son los que no dejan morir a *La tlaxcalteca*, que si bien nunca luce llena como otras, mantiene una línea que continuamente se va renovando sin perder el gusto por la bebida.

La unión de los Amigos



Eje 1 poniente, esquina Degollado, colonia Guerrero, delegación Cuauhtémoc

Ubicada en la colonia Guerrero, la "güarriors" pa´los cuates, ha sido una guerrera superviviente de la zona. Emparentada con *La reforma de la carambola* al ser de los mismos propietarios, remonta su existencia a por lo menos hace 50 años. En la actualidad limita su venta a los sábados, especialmente por la afluencia que la ha venido asegurando su cercanía con el tianguis cultural del Chopo y por la baja afluencia el resto de la semana.



Cuenta con todo lo indispensable, desde el altar a la Virgen de Guadalupe, una rocola de 45 revoluciones por minuto, que desafortunadamente ya no funciona, el departamento de damas, y lo más importante, pulque natural procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala, además de una amplia variedad de curados. En la compra de cada jarro se obsequia otro vaso de pulque, como está indicado en un letrero pintado a mano sobre la pared, similar al que encontramos en *La Xóchitl*. Sus paredes son de mosaico para facilitar la limpieza y su barra conserva la canaleta. Aunque el espacio es pequeño, se puede disfrutar de un buen ambiente, tanto de jóvenes como de personas mayores.



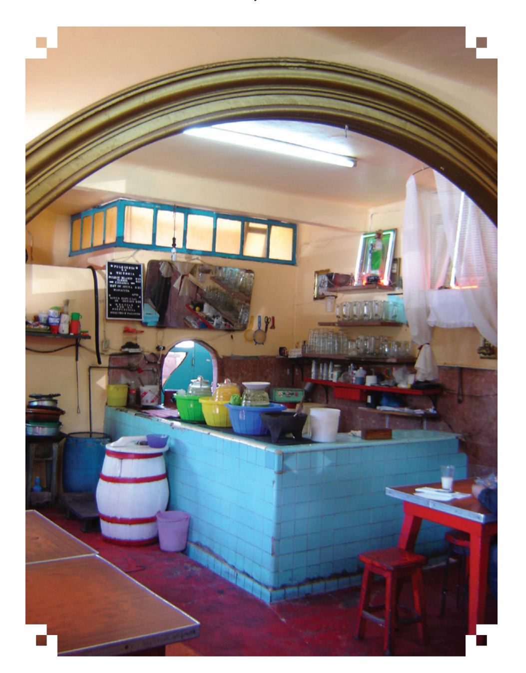
La Victoria



Moctezuma, esquina Miranda, colonia La Villa, Aragón, delegación Gustavo A. Madero

La zona que circunda la Basílica de Guadalupe es tradicionalmente neutlera. Debido a las numerosas modificaciones que ha sufrido esta zona, el número de pulquerías ha disminuido drásticamente hasta el día de hoy en que sobreviven tan sólo tres: *La titina, La tlaxcalteca* y *La victoria*. Esta última, la más cercana al recinto religioso, lleva funcionando alrededor de 80 años. Se ubica en una esquina y en un inmueble que denota su antigüedad. Tiene cuatro accesos, el primero nos dirige al departamento de damas, que cuenta con una pequeña mesa; dos más al local principal y otro más que ya se encuentra clausurado. El interior, repartido en dos secciones, se encuentra dividido por un arco adornado en tonos dorados avejentados.





La iluminación matiza todo el ambiente y le brinda tonalidades terrosas y cálidas. Al fondo, la barra cubierta con azulejo a cuyo pie conserva la canaleta, ofrece los curados del día y al extremo se encuentra un pequeño molcajete con salsa para acompañar la botana que se prepara diariamente. El pulque es procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala. Los curados se preparan en el mismo local desde muy temprano y los sabores varían de acuerdo a la temporada, aunque rigurosamente se prepara un vitrolero sabor avena.

La victoria tiene una clientela regular, raras veces es posible encontrarla a tope y la rocola ameniza las conversaciones y las partidas de dominó. En ocasiones, cuando se encuentra apagada, el sonido e imagen de la televisión ocupan todo el ambiente y los tragos de pulque son acompañados por algún programa de chismes o las noticias. Don Demetrio atiende el lugar desde hace dos años, siempre amable y con esmero, hombre de pocas palabras pero cuyos gestos y movimientos transmiten la experiencia del oficio que por muchos años ha desempeñado: jicarero.

La Xóchitl

Eligio Ancona, casi esquina Jaime Torres Bodet, colonia Santa María la Ribera, delegación Cuauhtémoc

La Xóchitl es la única pulcata que aún se mantiene en pie de todas aquellas que existieron por el rumbo de Santa María la Ribera; ya no son competencia para ella *El tecolote, El amor de mis amores* ni *El capricho*. En su fachada luce un color azul muy vivo que contrasta con su interior que muestra una tonalidad más bien lúgubre y un tanto apagada. La escasa pero fiel clientela, los triques y tiliches almacenados, el departamento de damas y una vieja rocola de 45 revoluciones que aún da batalla, son los detalles que ponen de manifiesto aquel declive.



Lo que en otro tiempo fuera obrador[1] se transformó en pulquería que tiene aproximadamente 100 años de vida. El encargado del lugar, a quien se le puede llamar familiarmente don Pancho, labora ahí desde 1985 y no tiene conocimiento de la fecha exacta en que se abrió el negocio.

El sitio permite notar las modificaciones que lo convirtieron en pulquería, como la improvisación de los sanitarios, incluso se pueden apreciar algunos ganchos de los cuales en otros tiempos pendieron las piezas de carne. Debe resaltarse que los curados son de singular calidad, de los mejores que se puedan encontrar en la ciudad, con especial mención al de higo, cuyo sabor y dulzura es un manjar. En *La Xóchitl* se ofrece botana para todos los asistentes que pueden deleitar tradicionales salsas preparadas en molcajete.

Dos altares completan el ambiente que trae calma a la ansiedad de teporochos y alcohólicos que juntan sus monedas para adquirir su litro de blanco. No debe sorprender al asistente, que ya entrada la tarde concurran más parias y al calor de los tragos generen altercados y discusiones, eso sí, bajo control del segundo encargado. Es una sentencia anticipada pero tal parece que este oásis pulquero tiene sus días contados, porque los programas de conservación ni siquiera la contemplaron como sitio de interés en Santa María la Ribera.



1 Los obradores eran los antiguos expendios de carne que existían en la ciudad antes de dar paso al establecimiento formal de rastros y carnicerías.



Colones, entre Cuernavaca y Puebla, colonia Peñón de los baños, delegación Venustiano Carranza

Ubicada al oriente de la ciudad, en el Peñón de los Baños y muy cerca del aeropuerto internacional de la ciudad de México, su nombre alude a la ya tradicional y muy singular representación de la Batalla del cinco de mayo, que año con año se lleva a cabo en esa colonia desde hace más de una centuria.



Algo improvisada en un local común y corriente, en su interior se reedita el aspecto de una pulquería como las que antes poblaron la colonia, como *La tongoele* y *La gloria*, esta última que cerró hace varios años, y para dar cuenta de ello sólo basta con mirar la rocola y el altar.

Raúl Morales, encargado de este negocio que ha sido propiedad de su familia desde la época de sus abuelos, nos comenta que la pulcata originalmente se ubicaba por el metro Oceanía, donde funcionó por más de 40 años, pero las bajas ventas y el acoso de las autoridades, los obligaron a cerrar aquél local y trasladar la venta de pulque a su actual ubicación.



Una oferta de curados, cervezas y pulque blanco es suficiente para mantener una baja clientela que casi exclusivamente es de la misma colonia, el Peñón de los Baños, que tiene vestigios prehistóricos y ha quedado marcada por años de nota roja y la bravura de su gente.

En aquel pequeño local, de vez en cuando, aún se juega con la *tongolele* pero eso sí, con veintes de cobre para no perder el tino y el pulso. A pesar de los avatares de la urbanización esta pulquería sigue dando batalla.



San Gabriel, entre San Hermilio y Avenida Santa Úrsula, pueblo Santa Úrsula Coapa, delegación Coyoacán



La historia de *Las cinco monas* es curiosa, se mudó hace más de20 años desde el lejano pueblo de Santa Cruz Atoyac. La entonces dueña de la pulquería vendió el registro pues el gobierno del Distrito Federal ya no otorgaba más licencias y el actual dueño decidió conservar el nombre en su nueva ubicación. Se trasladó al sur de la ciudad, Santa Úrsula Coapa, y está edificada sobre un terreno rocoso producto de las erupciones del volcán Xitle. Este pueblo se caracteriza por ser bravo, sus calles son de subidas y bajadas, y su territorio alberga desde 1962 el famoso Estadio Azteca, también conocido como “El Coloso de Santa Úrsula”.

El local es muy amplio e iluminado, y luce recién remodelado. La oferta de curados es más vasta que en otras pulquerías, sus precios van desde los $30 por uno de apio, jitomante, guayaba, durazno, coco ó avena, hasta $35 por los de nuez y pistache y $40 por el de piñón. El pulque es procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala y su calidad es de primera. Los curados están bien preparados y son disfrutables de principio a fin, como el de durazno, melón o piñón.

En *Las cinco monas* no puede faltar el altar a la virgen que además es acompañado por el Jesús crucificado, algo poco usual en una pulquería. No sea que Lupita se sienta sola entre tanto borracho.

La concurrencia es escasa pero, como sucede en las pulcatas de barriada, se pasan ratos agradables. El encargado es amable y al acercarse a la barra se puede platicar con él. Es fácil entablar una conversación con alguien con esa experiencia, que sabe cómo fue el ir y venir de las pulquerías, y que es capaz incluso de contar cómo era el trajín en la vieja aduana del pulque.



Las 4 Milpas



Antigua vía La Venta, entre Michoacanos y Mexicanos, colonia Isidro Fabela, delegación Álvaro Obregón



Al parecer esta pulquería es la única que queda por el rumbo de Santa Fe, no se sabe con exactitud qué otras existieron por el rumbo. Destaca en la calle donde se encuentra por su llamativa fachada color amarillo, en la parte superior cuelga un letrero que dice: "Gran pulquería *Las 4 milpas*", el nombre tal vez se deba a la canción ranchera de Aristeo Silvas Antúnez, de la que posteriormente se realizó una película. Debajo del letrero se encuentra el acceso principal que es de puertas abatibles de madera pintadas de blanco.

El interior es amplio con varias mesas donde conviven tanto jóvenes como personas mayores. Al centro del lugar se encuentra una mesa con el guisado del día, tortillas calientes y un molcajete con forma de cerdo de dos cabezas, característica *sui generis*. En un rincón se encuentra la rocola que aún funciona con discos compactos. La barra es de mosaico y detrás se pueden leer los precios de las bebidas y los curados del día, que regularmente son de avena, apio y guayaba. El pulque es de buena calidad, procedente de Nanacamilpa, Tlaxcala, aunque la mayoría de la clientela prefiere consumir cerveza.



Este lugar conserva las características especiales de una pulquería tradicional, con su altar a la Virgen de Guadalupe y el departamento de mujeres que ya no se usa mucho. Según el testimonio del jicarero, esta pulquería estaba en Tacuba aproximadamente en 1960 y posteriormente fue traspasada al lugar donde se encuentra en la actualidad.

Las delicias de Xóchitl



San Lorenzo, casi esquina Luis Bohado, colonia Paraje San Juan, delegación Iztapalapa.

Ubicada a un lado de un taller mecánico, cerca del metro UAM Iztapalapa se encuentra *Las delicias de Xóchitl*. Quien pase por ahí y vea sus puertas de madera, tipo restaurante campirano, y a un lado una gran botella de tequila como adorno, no creerán que es un lugar para beber el delicioso néctar de los dioses. Sin embargo, su nombre no es en vano y el pulque que se bebe ahí es en realidad una delicia.



Esta pulcata se encontraba a un par de calles de donde se localiza actualmente, es un espacio pequeño y limpio, con algunas mesas para los comensales y en las que se puede encontrar, sobre todo, a señores de la tercera edad bebiendo su pulque blanco. Venden otros licores, además de pulque, se puede encontrar el tradicional altar a la virgen, algunas fotos pulqueras, como la clásica de los dos hombres brindando afuera de una pulquería de antaño, así como una rocola.

Los curados que se preparan aquí son principalmente el de avena y de guayaba, y se acompañan con una gran comida y fiesta que se le hace a la guadalupana el 12 de diciembre. Pero no sólo la Lupita es la que cuida el lugar, está también la jicarera Rocío Vázquez, quien con carácter y fuerza ayuda a que la tranquilidad en este recinto pulquero no desvanezca. La tradicional botana no falta en esta pulquería, como tampoco los señores que cuentan historias mientras te comparten de su pulque. Todo esto, sin duda, hace que ir a esta pulquería realmente se convierta en un deleite no sólo de Xóchitl sino para todos los que concurren a conocer cuáles son las delicias a las que se refiere el nombre de este lugar.

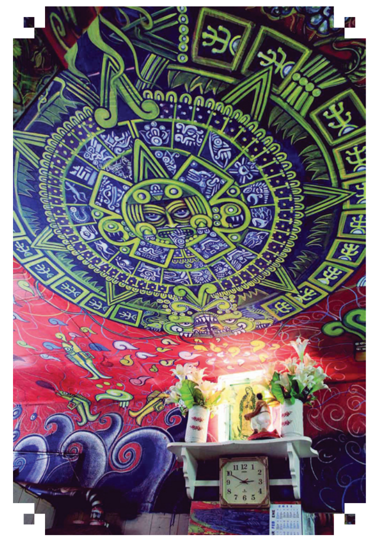


Las Duelistas



Aranda 28, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc

Desde la década de 1912, esta pulquería se encuentra en operación, se sumaba a las decenas del rumbo y particularmente al resto de las que ocupaban la calle Aranda. En ese entonces, los cinco turnos de obreros y trabajadores de la fábrica de cigarros *El Buen Tono*, alimentaban el entra y sale de pulcatas del barrio de San Juan.



Después de tantos años transcurridos, el eje central San Juan de Letrán fue ampliado, el cercano cine Teresa cerró sus puertas, varios edificios del rumbo, entre ellos el Superleche, se derrumbaron ante la potencia de los sismos ocurridos en 1985, pero el tradicional mercado de San Juan aún sigue en función. En cuanto a la pulquería, tras una breve suspensión de actividades y la posterior remodelación, ahora brinda espacio a una clientela casi exclusiva de gente joven que se congrega especialmente los fines de semana.

Adornada con murales de temática prehispánica y espejos en su interior, este lugar hizo gran acopio de clientes que la prefirieron ante el cierre de varias pulquerías cercanas.

Con la atención personal de su propietario Arturo Garrido, a diario se ofertan curados de diversos sabores y pulque blanco procedente de Nanacamilpa, Tlaxacala; servido en multicolores jarras de plástico.





General Anaya entre Santa Escuela y Rosario, colonia La Merced, delegación Venustiano Carranza

Frente a una de las naves del mercado de La Merced yace este recinto, cuyo origen data de 1949. Es una de las dos pulquerías que quedan en la zona, misma que en otros tiempos concentró la mayor cantidad de pulcatas en toda la capital. Su aspecto no es el mejor de hace varios años, pero aún conserva una clientela que no puede olvidarle.



De sus paredes cuelgan algunos troncos que, versa una anécdota, proceden del árbol de la noche triste, algo difícil de creer, pero más allá de eso, lo que llama la atención es la leyenda urbana que se ha creado alrededor de esa afirmación.

Los chupamirtos aún resiste en medio de una zona conflictiva. Por dentro luce un color amarillo, a lo largo de su pasillo concentra diversas mesas y al fondo se encuentran los sanitarios.

El pulque procedente de Singuilucan, Hidalgo, llega semanalmente para ser deleitado en compañía de la tradicional botana.



Los dos Cacarizos

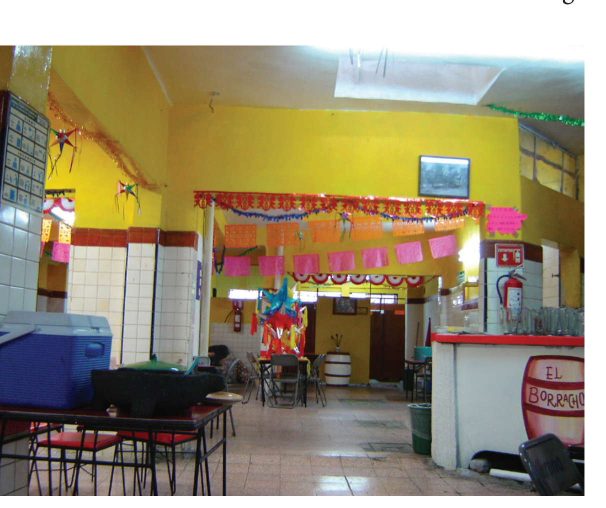


África, casi esquina Transval, colonia Aquiles Serdán, delegación Venustiano Carranza

Con una licencia de apertura que data del 12 de diciembre de 1945, *Los dos cacarizos* comenzaron a dar servicio a todo aquel sediento del néctar divino. Y efectivamente se trataba de "dos cacarizos", dos hermanos que por su aspecto eran conocidos así y quienes entonces regenteaban el lugar, al cual heredaron el nombre.



Al charlar con don Daniel, cliente asiduo de *Los dos cacarizos,* podemos rememorar la historia perdida de una de las grandes pulquerías que dieron vida a la colonia Romero Rubio. Grande en todo el sentido de la palabra, es tal vez la pulcata más grande del Distrito Federal. Don Daniel comenta que incluso tal espacio llegó a ser insuficiente puesto que en sus primeros años había concurrentes que tenían que consumir su pulque en la banqueta porque simple y sencillamente ya no cabían, estar en la barra consumiendo era toda una hazaña. *Los dos cacarizos* se niega a declinar en grandeza, pues un conjunto musical anima a la clientela que asiste por la tarde-noche de los fines de semana en un ambiente familiar.



Varios pilares se cruzan ente sillas y mesas de lámina y por supuesto en una de esas frías paredes de mosaico se preserva un gran altar para la Virgen de Guadalupe. Al fondo hay una amplia área de sanitarios dispuesta con varios mingitorios, aunque algunos están fuera de servicio. El departamento de damas se encuentra cerrado pese a no haber desaparecido.

No obstante, lo fundamental es que el pulque sigue siendo la chispa que da vida y sentido al lugar, donde en pequeños vitroleros se exhiben los curados que se ofrecen, aproximadamente cuatro y por supuesto detrás de la barra en su castaña, el blanco.



Calzada de la Viga, casi esquina Ignacio López Rayón, colonia Santiago, delegación Iztacalco



A unas cuadras del centro de Iztacalco, en lo que antes fue un importante canal donde transitaban infinidad de canoas cargadas de hortalizas, procedentes de Xochimilco y otros pueblos, rumbo a la ciudad, se localiza la pulquería *Los hombres sin miedo*.

Su fachada es de azulejos color marrón con dos accesos, uno para las mujeres y otro para hombres, la puerta vaivén es de madera con particulares y bellos relieves, quizá una de las puertas de pulquería más bonitas de la ciudad. Irónicamente, en el primer nivel de este conjunto arquitectónico se encuentra un grupo de Alcohólicos Anónimos, sin embargo *Los hombres sin miedo* no le temen, ya que el pulque es una bebida noble.

El local es uno de los más amplios espacios neutleros de esta urbe. Al entrar se percibe una sensación de estar muy higiénico, no hay aserrín en el piso y regularmente con pocos asistentes, sin embargo varias personas piden pulque para llevar. El piso, el techo y las paredes están cubiertos de mosaico color crema. De la pared cuelga un reloj con la forma de la fachada de la pulquería y el altar a la Guadalupana siempre con flores frescas, y debajo un molcajete con salsa y las tortillas. La barra también es de mosaico con su tradicional canaleta. Amenizando está la rocola o la televisión.

El dueño, don Rodolfo, comenta ser la tercera generación que se encarga del lugar y que su antigüedad alcanza más de 100 años. En una pared se observa una fotografía donde se puede ver la fachada reflejada en lo que en algún momento fue el canal de la Viga, local que originalmente se encontraba varios metros adelante.

Los curados son variados: avena, jitomate, maracuyá, entre otros, y el pulque es de buena calidad, procedente de Singuilucan, Hidalgo, servido en vasos que realizan ellos mismos al cortar botellas de *Bacardí*. Esta pulquería es una de las pocas que no necesita vender cerveza para sobrevivir.





Centenario casi esquina Río Churubusco, colonia Del Carmen, delegación Coyoacán

En una vieja casona de aquellas que poblaron originalmente la zona de Coyoacán, se aloja el último recinto pulquero del rumbo. Su letrero rotulado a mano, nos invita a "pasear" por su interior, *Los paseos de Santa Anita*. Lo primero que se observa son algunas mesas y, al fondo, los baños. Del lado derecho, en la barra, se encuentra don Noé Hernández, el actual dueño desde hace 43 años, de los 80 que tiene de existencia. El ambiente es tranquilo, apenas se encuentran un par de jóvenes de las escuelas aledañas, quienes han comenzado a visitar la pulquería desde hace tres años, pues la antigua clientela de mayor edad ha dejaron de asistir.





La pulquería cuenta con el tradicional altar a la virgen, que se adorna con más colorido el 12 de diciembre, día en que, como en la mayoría de las pulcatas tradicionales, se le festeja y celebra con comida para todos los parroquianos. Cuenta también con una rocola digital. Aunque se ha dejado de dar botana, pues "los jóvenes no la consumen y se desperdicia", comenta don Noé. La especialidad de curados va desde los clásicos de avena, apio, guayaba, mango y piña, hasta el no muy común de manzana, los cuales se preparan con un sabroso pulque que es procedente de Tlaxcala.

Entre televisiones viejas, herramientas y varios molcajetes que han dejado de usarse, se erige una columna antigua que nos habla del tiempo que tiene la pulquería y, también, de las historias que ha visto. Hace varios años estuvo a punto de ser clausurada, debido a quejas vecinales, sin embargo, por fortuna, eso no ocurrió y *Los paseos de Santa Anita* aún despide olor a pulque y a nostalgia de una pulquería de antaño que está dejando de ser tan frecuentada.

Los Zorros



Emiliano Zapata, entre 5 de mayo y Javier Mina, colonia Santa Cruz Meyehualco, delegación Iztapalapa

A primera vista el espacio es pequeño, pero como dicen los señores que asisten al lugar, "si vamos a caber en el infierno, que no quepamos aquí". Y es cierto, las dos mesas con sus bancos de metal parecen incómodos, pero cuando ya estás instalado parecen asientos de reyes.

En esta pulquería los clientes son personas mayores de 40 años. La jicarera tiene la costumbre de atender bien a la clientela con una sonrisa. Un molcajete con salsa en una mesa, así como una pequeña parrilla de gas al lado de la puerta resaltan de entre los demás elementos. Las paredes están pintadas con zorros tomando pulque, uno en particular sostiene un tornillo y aunque no se note, los zorros parecen sonreír. Otro





detalle es que la palabra Zorros está mal escrita usando solamente una "r". Cerca del techo, está el altar a la virgen con flores frescas y una serie de focos de colores. Aquí no hay canaleta, pero la barra, como todo el lugar, se ve nueva y recién aseada.

El pulque es de muy buena calidad y procede de Singuilucan, Hidalgo. Sólo se vende pulque natural. La mirada de gratitud hacia la bebida se nota en quienes la ingieren y comentan que el pulque sí emborracha. Se ven personas entrar con botellas y jarras de plástico que piden pulque para llevar, al parecer la tradición de comer con pulque no se ha perdido del todo.

El ambiente es agradable y lleno de bromas. La jicarera integra a los parroquianos a la picardía del lugar diciendo "luego muchos se espantan de una pulquería atendida por una mujer". Así, después de un buen pulque y unas cuantas jarras se percibe que los zorritos pintados se mueven. Esperemos que *Los zorros* sigan haciendo de las suyas en el oriente de la ciudad. Después de todo son astutos.

Mi Negra



Calle 325, casi esquina Gran canal, colonia Nueva Atzacoalco, delegación Gustavo A. Madero



Esta pulquería se localiza en la colonia Nueva Atzacoalco, rodeada de vulcanizadoras y talleres mecánicos. Su fachada está decorada con publicidad de una cerveza mexicana y en la marquesina muestra el nombre de la pulquería al lado de un dibujo caricaturizado de una mujer costeña que llora mientras que un pececito con sombrero de bombín trata de consolarla. Se accede mediante una puerta vaivén de metal.

El interior es amplio, todas sus paredes presentan mosaicos azules y blancos. De un lado se encuentra una larga banca que abarca las seis mesas. Su barra también es de mosaico y detrás de ella la jicarera despacha el pulque procedente de Singuilucan, Hidalgo, de buena calidad, aunque también se vende cerveza y otras bebidas. Al fondo de local se encuentra el altar de la Virgen de Guadalupe, decorado con cortinas y floreros. El ambiente puede ser amenizado con las canciones de una rocola amarilla, que según uno de los parroquianos, *El jarocho*, tiene más forma de sarcófago.

Según la jicarera, esta pulquería tiene aproximadamente 50 años, y cerca del 2010 fue temporalmente clausurada por no llevar al corriente el papeleo requerido por la delegación, tiempo en el que fue convertido en cocina económica. Pero afortunadamente después siguió funcionando como pulquería. Entre las anécdotas nos menciona que antes de que entubaran el canal del Desfogue, algunos parroquianos que terminaban con algunos grados etílicos de más solían caer al agua, incluso en una ocasión una persona falleció. Ahora que está entubado el canal, ya no se corre ese riesgo, Esta es una pulquería tranquila y el pulque es recomendable, regularmente sólo hay natural, aunque de vez en cuando también preparan curados.



Mi Recreo



Privada Ejido, esquina Adolfo Ruíz Cortines, colonia Viejos ejidos de Santa Úrsula Coapa, delegación Coyoacán



En otro tiempo, las tierras de cultivo de Santa Úrsula Coapa eran propiedad de la Hacienda de Coapa, hasta que con la llegada de la Revolución Mexicana comenzó a fragmentarse y por supuesto, con el paso de más décadas, a urbanizarse, dejando atrás y perdidas para siempre sus tierras de cultivo. En la década de 1990 el cambio se había consumado, fue entonces que también apareció la pulquería *Mi recreo* y que de acuerdo con el testimonio de Edmundo González, su jicarero, esta pulcata dio cobijo a una creciente clientela mayoritariamente compuesta por trabajadores de la construcción que levantaron las casas y edificios de la zona.

El giro de la clientela ha cambiado pues ahora se abarrota de estudiantes procedentes de la Preparatoria 5, que además de beber pulque, consumen cerveza. Mayores, adultos y jóvenes, conviven en un contexto que de vez en cuando, es ambientado por las variadas canciones de la rocola que se encuentra en el fondo.



En cuanto al lugar, puede decirse que su conservación es íntegra, incluidos los elementos tradicionales de toda pulquería, desde altar, canaleta y departamento de damas.

Como dato curioso es la única pulquería ubicada al fondo de una calle cerrada o privada. Con un interior pintado de azul y blanco, el ambiente se siente frío. Se preparan pocos curados, y la calidad del pulque natural es aceptable.

Nomás
No llores



Callejón Galeana, casi esquina Niños Héroes, pueblo Santa María Tepepan, delegación Xochimilco.

Esta pulquería es de las más tradicionales de Xochimilco, abrió sus puertas aproximadamente en 1970. Su fachada conserva elegantes azulejos azules con amarillo y se accede por una puerta abatible. El espacio interior es amplio y todas sus paredes presentan azulejos. Anteriormente existía un departamento de mujeres, removido para ampliar el espacio principal.



La barra es también de azulejos y encima colocan los recipientes de pulque curado, que regularmente son de avena, piña, jitomate y guayaba. El pulque procede de Nanacamilpa, Tlaxcala, y es de buena calidad. Hace algunos años aún servían el pulque en unos recipientes en forma de pequeño barril con capacidad de seis litros que les llaman *palos*, pero según el dueño, los clientes se los robaban y ahora se sirve en cubetas de plástico de cuatro litros o en vasos normales.

Actualmente los clientes son en su mayoría jóvenes, muchos de ellos estudiantes que llegan de las diversas escuelas que hay en la zona, incluidos los del Tec. de Monterrey que se encuentra cerca del lugar. Incluso, algunos llegan en camionetas de lujo que estacionan afuera de la pulquería.



Hace algunos años era muy popular el festejo de la Virgen de Guadalupe, regalaban tacos de carnitas y elaboraban más de diez curados diferentes, llegaba una marimba y convivía una gran aglomeración de personas que cerraban la calle. También llegaban jóvenes con tambores y se hacía el baile con la batucada. Sin embargo los vecinos no hicieron esperar las quejas y en años posteriores el ambiente fue más controlado.

En esta pulquería actualmente conviven personas de diversos estratos sociales, tanto jóvenes acaudalados como personas de la tercera edad, y se aprecia un ambiente de respeto y diversión en el cual convergen todos identificándose con el pulque.

Pulmex

Canal de Desfogue, esquina con Eje 3 Oriente Eduardo Molina, colonia Nueva Atzacoalco, delegación Gustavo A. Madero.



El *Pulmex* cuenta ya una historia de 80 años de dar servicio a los amantes del neutle, aunque de manera oficial adquirió la licencia hace apenas 50 y desde hace 15 se vive el ambiente que hoy en día es posible disfrutar en este lugar. El dueño en la actualidad es Ruben Olivares, quien también lo es de *Los dos cacarizos,* aunque el encargado habitual es don Leonardo Pérez, hijo de don Mario Pérez, quién durante muchos años fuera dueño de otra pulcata, *La canica*.

El pulque es de primer nivel, traído desde Nanacamilpa, Tlaxcala y su venta alcanza actualmente los 1000 litros semanales. El altar a la Virgen de Guadalupe siempre con una veladora y limpio. Hay molcajete con salsa muy picosa y excelente botana. Las mesas son altas y las sillas cómodas para pasar un gran rato degustando alguno de los muchos curados. Lo mejor es probar poco a poco o escuchar lo que dicen los entendidos, aquí no hay quien diga que un curado sabe mal porque todos son buenos: frutas, fibra, avena o el de fresa. Cualquiera que uno pida cumple con todas las expectativas.

Tiene una gran concurrencia los fines de semana, en su mayoría son personas mayores de 40 años, pero por ahí escondidos entre sus tarros están algunos chavos que por la curiosidad se avientan a venir. “Sí, la mayoría son chavos de la prepa que está aquí atrás pero todos son bienvenidos aquí. El chiste es divertirse y pasarla bien”, dice don Leonardo que mueve los ojos al compás de una canción que se nota a leguas, es una de sus predilectas. Algunos personajes que han visitado esta pulquería son: el Rayo de Jalisco, de los músicos de Café Tacuba, doña Carmen Salinas o *La corcholata*, Isela Vega, La Sonora Santanera, Cristina Pacheco, Mantequilla Nápoles, por sólo citar algunos.

Esta parte de la ciudad ha cambiado mucho en los últimos 50 años, ya no es la zona rural que algún momento fue. Se fraccionó y vio nacer muchas colonias con identidad propia como San Felipe de Jesús y Casas Alemán. Sus vecinos aún tienen lugar para degustar un buen curado porque como dicen los de aquí: “Pásele al *Pulmex* que estuvo cerrado pero lo han volvido (sic) a abrir”.





Salón Casino



Lorenzo Boturini, esquina Isabel La Católica, colonia Obrera, delegación Cuauhtémoc

El inmueble es aproximadamente de 1930. Su fachada pintada en beige y café oscuro, tiene puertas abatibles de madera, macizas y todavía funcionales. Sobre el origen de su nombre, es posible que fuera inspirado por un viejo cine que llevaba por nombre *El salón casino*.

En su interior encontramos: los vitroleros con los curados, la pizarra con los sabores y precios y una barra en donde atienden los pedidos. También se sirve la tradicional botana, los sábados se ofrecen mixiotes, tortillas y una deliciosa salsa preparada al momento en molcajete. En su exterior, el departamento de damas aún funciona para llevar pulque. Al respecto, Jorge García, su dueño, nos comenta cómo hasta hace poco, ésta era parte medular de su negocio, largas filas de personas desde las seis de la mañana esperaban comprar el pulque que habría de acompañar los alimentos diarios. Su papá, don Roberto García, fue quien durante muchos años administró e impulsó este local. Dueño de otras célebres pulquerías, como *Las bodas de Lola* y *El amor tranquilo*, también se encargó por muchos años de organizar la popular peregrinación de los dueños de las pulquerías a la Basílica de Guadalupe.



Personajes singulares abundan en el *Salón casino*, *Thalía* es una de ellas, quien dice tener 60 años aunque Jorge asegura que tiene por lo menos 80. Todos los días llega alrededor de las cinco de la tarde, saca unos pesos de su delantal, pide su pulque y su botana de rigor y encarga que le pongan sus canciones favoritas. Siempre maquillada y elegante, se la pasa dando vueltas chocando su vaso y diciendo "Salú" con todos los parroquianos. También está Ricardo, quien tiene la costumbre de llamar "sobrinos" a muchos de los jóvenes que visitan el *Salón casino*; a *Charly*, excelentísimo bailarín y siempre caballeroso con las damas; al *Dulces* que llega con su cajita de madera vendiendo chicles, muéganos y cigarros. También está *Bimbo*, señor de avanzada edad y uno de los pocos que recuerda cómo se juega el rentoy.

En sus 65 años de historia, el *Salón casino* es actualmente el claro ejemplo de una pulquería que, fiel a su tradición, se mantiene conservando su herencia pulquera, respetando a los viejos clientes y dando espacio a los nuevos, que cada vez son más, pues Jorge administra cuentas de *Twitter* y *Facebook* donde diariamente publica la variedad de curados y botana que ofrece, además comparte fotos y videos del ambiente que siempre es festivo y animado.

Te volví A ver



Belisario Domínguez, entre Nicolás Bravo y Francisco Presa, pueblo Santiago Tulyehualco, delegación Xochimilco

Alejada de algunas otras pulquerías más famosas en estos momentos, tiene de los mejores curados de fresa que alguien puede degustar. Fue abierta aproximadamente en la década de 1970 y el pulque es proveniente de Singuilucan, Hidalgo. La fachada es color amarillo pálido y un letrero de madera nos avisa que ahí es donde tenemos que parar. El sitio es pequeño pero limpio, tiene su molcajete lleno de salsa con la opción de comer chicharrón duro. A diferencia de muchas otras pulquerías, ésta no tiene las paredes adornadas con fotos ni cuadros.



El altar a la virgen luce impecable con flores de plástico y bien iluminado. Al fondo de la barra con su canaleta están las castañas de pulque blanco que tienen una calidad que pocas veces se encuentra, fresco, altamente recomendable. Los curados son de buena calidad, el de fresa por ejemplo, no es se prepara con leche. El jicarero es una persona con aspecto serio y tranquilo, pero ese semblante cambia cuando ve entrar a la clientela que en su mayoría es gente mayor que va por su pulque para llevar.

Los parroquianos son tranquilos y con poca música o nada, sólo se oyen sus pláticas que recuerdan con cierta nostalgia los tiempos en que había más de 10 pulquerías en Tulyehualco siendo ésta la única sobreviviente, que originalmente se llamaba *La poblana*.



Quienes frecuentan comúnmente este lugar, se sorprenden con la visita de los jóvenes por creer que a ellos ya no les interesa el pulque. Los días que tiene mayor clientela es cuando en el pueblo se realiza la feria del amaranto o la de la nieve. Vale mucho la pena conocerla y darle el visto bueno como una de esas pocas pulquerías donde *Te volví a ver* es sinónimo de camaradería.



Periférico, casi esquina Nayarit, colonia Progreso Tizapán, delegación Álvaro Obregón

Escondida entre los postes del segundo piso del periférico, junto a una farmacia y sin ningún letrero que la identifique como pulquería, es pequeña por dentro y se ve como muchas más, descuidada al extremo, pero aun así a los que son clientes asiduos parece no importarles que las paredes se estén descarapelando o que el piso tenga agujeros. “Son para jugar chiras pelas”, dice uno de los parroquianos que asegura visitar esta pulquería desde que tenía 15 años.

El altar a la virgen está rodeado de un aura mágica porque es el único lugar donde la pared tiene la pintura completa. La barra tiene cámara de llanta como mantel. El molcajete con sus tortillas está cerca del fregadero donde se lavan los vasos que en este caso son, como en muchas otras pulquerías, de veladora y botellas recortadas con el filo matado para no cortar el buche.

La pulquería siempre luce semi vacía con tres o cuatro personas platicando, jugando dominó o cada quien en su mundo





mientras se toman un buen pulque. Todo tranquilo adentro y afuera, “aquí nadie se mete con nadie, todos somos hermanos”, dice uno de los parroquianos, quien antes de pedir algo se persigna ante el altar y dice “ahora sí, vamos a darle vida al muerto”, mientras busca una silla que le quede cerca de la barra.

El pulque es proveniente de Tlaxcala, su calidad es bastante buena con una variedad de tres curados diariamente. El de jitomate es de los primeros en acabarse los lunes. Gran cantidad de trabajadores, muchos de ellos carpinteros, tienen su paso diario por aquí aunque sea para usar el baño, saludar o llevar pulque. El lugar ha atestiguado algunos cambios radicales de la ciudad con los segundos pisos del periférico que amenazaron su existencia. Hoy sigue de pie esperando mejores tiempos o como dice el jicarero: “que los chavos vengan y vean que hay pulquerías para visitar aquí en el sur”.

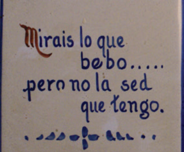

Con el de Avena
H1N1
LA INFLUENZA
NOS LA PELA
La Reyna Xochitl


Acostándome con "Luz",
aunque me apaquen la vela.


Epifanio Leyva
EL PIFAS
Woobinda


ESCUADRON
DE LA MUERTE
MAS VALE BORRACHO
QUE ENFERMO
EL PULQUE ES ALIMENTO
PIDALO UD. NO
TOME VENENO


Se alquilan
borrachos para
sus fiestas
Aquí Informan


Mirais lo que
bebo.....
pero no la sed
que tengo.

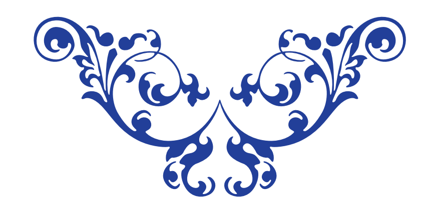

PARA MI, LA VIDA
ES UN CAMOTE
SOY FELIZ COMIENDO
BEBIENDO EN
LA CARAMBOLA CON JAIME
ANDARE DESCALZO
PERO SIEMPRE
BARRIGON
"Ave María" yo no Quería...
Padre Nuestro a ¡Que bueno
esta esto! estiro mi mano en-
-cojo mi Codo y a la Salud de
todos.... me lo chingo todo.
-Oración Pulquera-


Si tomas para
olvidar, paga
antes de comenzar.
Si quieres estar
Fuerte y Sano
toma Pulque
del Mexicano


Neto rico pulquero
se lo llevo la Calaca por Hulero y
ahora es Panteonero y Ofrece....
Catrinas y Tornillos para que to-
-me cualquier Hulero. y Ahora
vaga por las tumbas sin Dinero Bu
se acabo el Mexicano y Ahora
en el Cementerio des-
-cansa el rico Pul-
-quero!



El porvenir
El futuro de las pulquerías



¿Qué son, cuáles son sus características, cuándo surgieron?

La venta y el consumo de pulque han ido de la mano, es decir, el lugar donde se vende es el mismo donde se consume; ésto generó sus propios espacios de consumo por excelencia: las pulquerías. De ser jacalones (o jacales) donde se vendía al aire libre, el pulque, actualmente se puede encontrar en varios espacios para su consumo, como pueden ser: pulquerías: también llamadas *pulcatas*, espacios por excelencia dedicado al pulque, lugares híbridos entre lo rural y lo urbano, estos espacios se encuentran generalmente en las ciudades; expendio: también llamado *pulqueadero*[1], lugar donde se vende pulque y a veces se permite su consumo, sin ser precisamente una pulquería, puede contener ciertos elementos tradicionales, generalmente son patios de casas; toreo: lugar donde se vende pulque a escondidas y clandestinamente, puede ser ambulante o establecido, se le llama así porque se "torea" a las autoridades, es decir, están siempre al pendiente de que éstas no descubran su actividad comercial, ya que no cuentan con permiso para ello; restaurantes: cada vez son más los espacios dedicados a la venta de comida, que ofrecen pulque para deleitar los paladares de la clientela; neopulquerías o nuevas pulquerías: espacios en forma dedicados a la venta de bebidas alcohólicas, pretendiendo dar al pulque el lugar protagónico.

El llamado *revival* del pulque de principios del siglo XXI se ha reflejado en un nuevo fenómeno comercial, la venta de pulque para otro tipo de consumidores, los jóvenes, en lugares planeados para ello: las nuevas pulquerías. Con espacios físicos diseñados para los jóvenes (y no tan jóvenes), así como lo necesario para generar un ambiente – en palabras de los impulsores de las neopulquerías – adecuado para ellos (música, bebidas, actividades alternativas) se desarrollan dinámicas muy distintas a las de una pulquería tradicional.

Estas nuevas pulquerías retoman elementos de la cultura popular mexicana que se mezclan con la estética típica de bar. Tal es el caso de *La nuclear*, que posee extraordinarios murales, un altar a la Virgen de Guadalupe y aserrín en el piso. Sin embargo, también es común encontrar a personas que prefieren consumir sus bebidas en las mesas ubicadas afuera del establecimiento.

Podemos afirmar que este nuevo fenómeno, surge aproximadamente en el 2010 con la pulquería *Los Insurgentes,* que marcó esta nueva manera de ofrecer y consumir el pulque. No obstante, unos meses antes de su inauguración, en diciembre de 2009, *La burra blanca del 56* empezó con un local dedicado a la venta de bebidas alcohólicas como cerveza, mezcal y pulque, además de ser un espacio de difusión política-cultural.[2] *Los Insurgentes*, ubicada

1 José Antonio Martínez, *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Ediciones La rana, México, 2001, pág. 514.

2 Es importante mencionar, que antes de estos lugares que no eran pulquerías tradicionales, existieron otros que intentaron la fórmula de espacio para jóvenes con pulque y otras bebidas. Tal es el caso de la mezcalería Artos Indios.

justo sobre la avenida con el mismo nombre, en la colonia Roma, toma el reto de introducir pulque en la zona, concepto exitoso, y desde entonces se han abierto más lugares por el estilo. Sus dueños afirman que no es posible tener una posición "purista" hacia las pulquerías tradicionales, ya que estamos viviendo otros tiempos y los nuevos lugares de consumo de pulque, deben ser distintos.

Sin embargo, es preciso notar que el ambiente de las llamadas neopulquerías tiene antecedentes anteriores al 2010. Recordemos que pulquerías tradicionales como *La hija de los apaches, La risa* o *Las duelistas*, se convirtieron en espacios primordialmente para jóvenes. Tanto la música, así como eventos culturales eran ya comunes en los espacios referidos, destacando *La hija de los apaches*. Lo que caracteriza a estos nuevos espacios de consumo de pulque, es lo siguiente:

- La oferta de bebidas alcohólicas además del pulque. Las neopulquerías pretenden darle al pulque el lugar estelar, sin embargo, sería muy complicado en términos económicos vender sólo pulque. Es así como en todos estos espacios, existe la venta de otro tipo de bebidas, destacando la cerveza y el mezcal.
- Ubicación estratégica. Refiriéndonos a lugares conocidos por su actividad comercial donde difícilmente veremos a una persona con poder adquisitivo bajo (a diferencia de las pulquerías tradicionales comunes en zonas populares) y de fácil acceso por estar en el centro de la cuidad o cerca de él. En colonias como la Roma, Juárez (Zona Rosa) y Santa María la Ribera, podemos encontrar estos nuevos establecimientos.
- Ambiente juvenil. La selección musical en las rocolas (o en *gadgets*[3] conectados a Internet) y de los grupos en vivo cuando es el caso, incluye gran variedad de expresiones rockeras y alternativas, sin dejar de lado la "música para bailar" como cumbia o salsa. Pero cabe aclarar que se puede encontrar prácticamente cualquier género musical.
- Calidad y precio. En la mayoría de estos lugares generalmente se puede encontrar pulque de buena calidad, sin embargo el precio es mayor comparado con el promedio de las pulquerías tradicionales. Entre $15 y $40 el litro de pulque natural. En la neopulquería *La elegante*, el litro tiene un costo de $80 pesos.
- Actividades culturales. En la mayoría de los espacios se gestan proyectos y actividades culturales como talleres, exposiciones plásticas, exhibiciones de danza, proyecciones de películas, conciertos, eventos en apoyo de movimientos sociales, entre otros.
- Venta de alimentos para acompañar el pulque y demás bebidas. Si bien en algunas de estas neopulquerías se llega a ofrecer algún tipo de botana – diferente a la de las pulquerías tradicionales que es más cercana a una comida –, en varías se ofrece "comida a la carta", abriendo la posibilidad de ir a ellas solamente a comer.
- Medios de difusión digital. Páginas de internet y sobre todo redes sociales virtuales como *facebook*, ejemplifican la manera de su publicidad. Aunque también el "boca en boca" continúa siendo un método muy efectivo.

3 Dispositivo digital como teléfonos celulares, tabletas electrónicas, computadoras portátiles, entre otros.

A continuación mencionamos el nombre y la ubicación de algunas neopulquerías abiertas hasta mayo del 2012:

La burra blanca del 56. Regina 88, primer piso, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

Los Insurgentes. Insurgentes sur 226, colonia Roma, delegación Cuauhtémoc.

El ma-güey. Filomeno Mata 11, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

La nuclear. Querétaro 161, casi esquina Orizaba, colonia Roma, delegación Cuauhtémoc.

Las bellas hartas. República de Cuba 17, colonia Centro, delegación Cuauhtémoc.

La malquerida. Eje 1 norte Miguel Alzate, esquina Jaime Torres Bodet, colonia Santa María la Ribera, delegación Cuauhtémoc.

La elegante. Florencia 58. colonia Juárez, delegación Cuauhtémoc.

Las licuadoras. Dr. Federico Gómez 106, colonia Doctores, delegación Cuauhtémoc.

La santa solita. Francisco I. Madero 16-B, centro de Tlalpan, delegación Tlalpan.

El aserrín, Fernando Montes de Oca 18, colonia Condesa, delegación Cuauhtémoc.

La poolquería, Sullivan 11, colonia San Rafael, delegación Cuauhtémoc.

Otro elemento que está detrás del *revival* pulquero es la búsqueda de su reconocimiento y comercialización a niveles más rentables, tal y como le sucedió al tequila y actualmente al mezcal.

A manera de conclusión nos quedan algunas preguntas: ¿Llegará el momento en que se extingan las pulquerías tradicionales y sólo existan las neopulquerías?, ¿Qué nuevos lugares abrirán y qué otros cerrarán?, ¿Qué nuevos conceptos de lugares se fabricarán en el futuro para consumir pulque?

De algo estamos completamente seguros: el pulque y las pulquerías nos acompañarán muchos años más. Pese a ello, es importante ser críticos al respecto de las relaciones de consumo que vivimos hoy en día y no perder de vista que el pulque tomado como mero producto comercial busca nuevos mercados dónde colocarse dejando de lado las relaciones sociales que se construyen y fortalecen en las pulquerías tradicionales, es decir, el ambiente de camaradería que es común encontrar en ellas. Por el momento, ya no hay pretexto para no encontrar pulque en los lugares que más nos acomoden y a los cuales tenemos acceso.

Bibliografía



Benítez, Fernando, "El señor maguey", en *Artes de México. Maguey*, no. 51, México, 2000.

Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, Fondo de Cultura Económica, México, 1991.

Díaz Álvarez, Mariana, "Las Pulquerías de la ciudad de México en el Siglo XIX", en Revista *Bicentenario. El Ayer y hoy de México,* Volumen 2, Número 5, Instituto Mora, México, 2009.

Echegaray, Diego, *El pulque y las haciendas pulqueras*, San Ángel Ediciones, México, 2010.

Fournier García, Patricia, *Los hñahñu del Valle del Mezquital. Maguey, pulque y Alfarería,* conaculta/inah/enah, México, 2007.

Gamboa, Federico, *Santa*, México, Editores Mexicanos Unidos, México, 2001.

Goncalves de Lima, Oswaldo, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, Fondo de Cultura Económica, México, 1986.

Guerrero Guerrero, Raúl, *El Pulque. Religión, cultura y folklor*, Contrapuntos-inah, 1985.

Hernández Palomo, José de Jesús, *La Renta del Pulque en Nueva España 1663-1810,* 1979, Escuela de Estudios Hispáno-Americanos, España.

Hernández Palomo, José de Jesús, *La Renta del Pulque en Nueva España 1663-1810,* 1979, Escuela de Estudios Hispáno-Americanos, España, 1979.

Jiménez, Armando, *Lugares de gozo, retozo, ahogo y desahogo en la ciudad de México*, Océano, México, 2000.

Lobato, José G., *Estudio químico industrial de los varios productos del maguey mexicano y análisis químico del aguamiel y el pulque,* Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, México, 1884.

Loyola Montemayor, Elías, *La industria del pulque*, Banco de México SA, México, 1956.

Luis Guzmán, Martín, *Muertes históricas*, sep-conaculta, México, 1994.

Martínez, José Antonio, *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Ediciones La rana, 2001.

Payno, Manuel, *Obras completas tomo xvi. Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*, conaculta, México, 2005.

Quiroz, Enriqueta, "Del mercado a la cocina. La alimentación en la ciudad de México", en Pilar GonzalboArizpu, *Historia de la vida cotidiana en México. vol. III El siglo xviii: entre tradición y cambio*, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, México, 2005.

Ramírez Rancaño, Mario, *Ignacio Torres Adalid y la Industria Pulquera*, Plaza y Valdés, México, 2000.

Salazar, Corina y Del Río Eduardo, *RIUS*, *Somos hijos del maguey. Vida, pasión y ¿muerte? del pulque*, Editorial Quimera, Secretaria de Cultura de Puebla, México, 2008.

Soberón Mora, Arturo, "La Conspiración del Pulque", en *Proceso Bicentenario, Los Rostros de lo Prohibido,* Fascículos Coleccionables, No. 16, México, 2010.

Toro, José, "La industria pulquera, su transformación y perspectivas próximas" en *Revista de Revistas*, 20 de noviembre de 1927

Uc, Pablo (coordinador), *Pulquimia. Transmutando la decadencia en maravilla*, Gobierno de Jalisco/conaculta, México, 2009.

Vásquez Meléndez, Miguel Ángel, "Las pulquerías en la vida diaria de los habitantes de la ciudad de México", en Pilar Gonzalbo Aizpuru [coord.], *Historia de la vida cotidiana en México. vol. III El siglo xviii: entre tradición y cambio*, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, México, 2005.

Viqueira Albán,Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, Fondo de Cultura Económica, México, 1987.

Créditos fotográficos

Miguel Ángel Alemán Torres, páginas: 8, 10, 13, 14, 22, 32, 36, 39, 42, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 61 (abajo), 62, 64, 65, 66 (arriba), 67 (abajo), 69, 70, 71, 72 (arriba), 73, 74, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 (arriba), 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91 (arriba), 92, 93, 94 (arriba), 95 (ab), 96, 97, 99 (arriba), 100, 101, 102, 103, 104 (arriba), 105 (arriba), 106, 107, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 121.

Nelly Rodríguez Tobón, páginas: 45, 48, 61 (arriba), 66 (abajo), 67 (arriba), 84 (ab), 95 (arriba), 104 (abajo), 105 (abajo), 108 (abajo), 122.

Diego Armando Mata González, páginas: 35, 38, 44, 46, 68, 75, 77, 91 (abajo), 94 (abajo), 99 (abajo), 108 (arriba), 118.

Fernanda Róbinson, página: 76 (arriba).

Paul Aarón Jiménez Báez, páginas: 72 (abajo), 98 (abajo), 113.

Bertha Liliana Onofre González, páginas: 63, 76 (abajo).

Ulises Ortega Aguilar, páginas: 60, 98 (arriba)

Alejandra Velasco Pegueros, página: 11.

Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la ciudad de México se terminó de imprimir en junio de 2012 en los talleres Jorge Marroquin de los Santos, en Xicalango 175, colonia San Francisco Xicaltongo, delegación Iztacalco, México, DF. El tiraje consta de 800 ejemplares.

 ¡Nos vemos en las pulquerías! 





Y entonces se juntaron Pulque Nuestro, Pulquimia y Proyecto Óxido, se fermentaron las ideas y espumeó: El Tinacal.

Este colectivo ha venido buscando y registrando las pulquerías tradicionales dentro y fuera del Distrito Federal, y con sus tours pulqueros ha logrado que éstas se pongan otra vez a reventar.

Con este libro se abren las puertas al vaivén del pulque, en un acertado reconocimiento a su silenciosa resistencia en la ciudad.

Aquí queda el registro de los diversos recintos que ofrecen el neutle, el tlapehue, la lechita de vaca verde... Pero no lo confundas con la Guía Roji, porque ésta es una guía blanqui, una Guía Octli.

Corina Salazar Dreja